7631

M. MILLET-ROBINET

MAISON RUSTIQUE

1

Z
4539





Z 8° 4539 inv. 7631

L. Bardeault

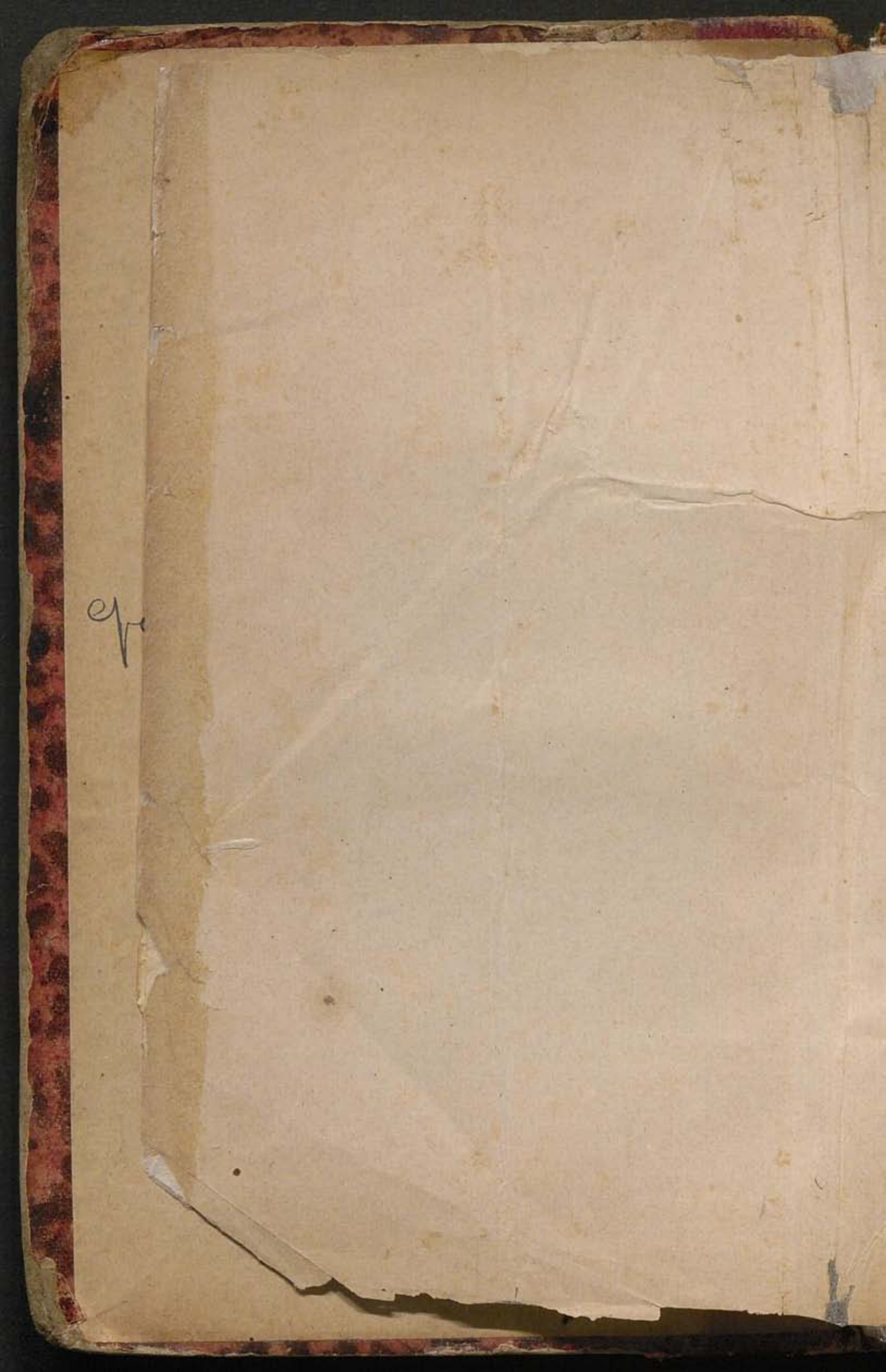
épouse Bernard

(1877)

mq. t. 2.

486887

Faire dissoudre 50 gr. de sel
de cuisine, 45 grs d'alun
en poudre dans 1/2 l. d'eau.
Echarner la peau, la
plonger dans l'eau un peu
plus que tiède. Laisser
tremper de 5 à 8 jours.
Echarner à nouveau
Faire sécher loin du feu,
écharner de sorte qu'il n'y
reste pas de graisse, ni
vaisseaux sanguins.
Frotter côté poil avec du
talc en poudre
Frotter peau sur le bord
d'une table pour adoucir



MAISON RUSTIQUE

DES DAMES

658

PAR

MME MILLET-ROBINET

MEMBRE CORRESPONDANT
DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE FRANCE
DE L'ACADÉMIE ROYALE D'AGRICULTURE DE TURIN
DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE D'ILLE-ET-VILAINE
ET MEMBRE HONORAIRE
DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, SCIENCES ET ARTS DE POITIERS

DIXIÈME ÉDITION

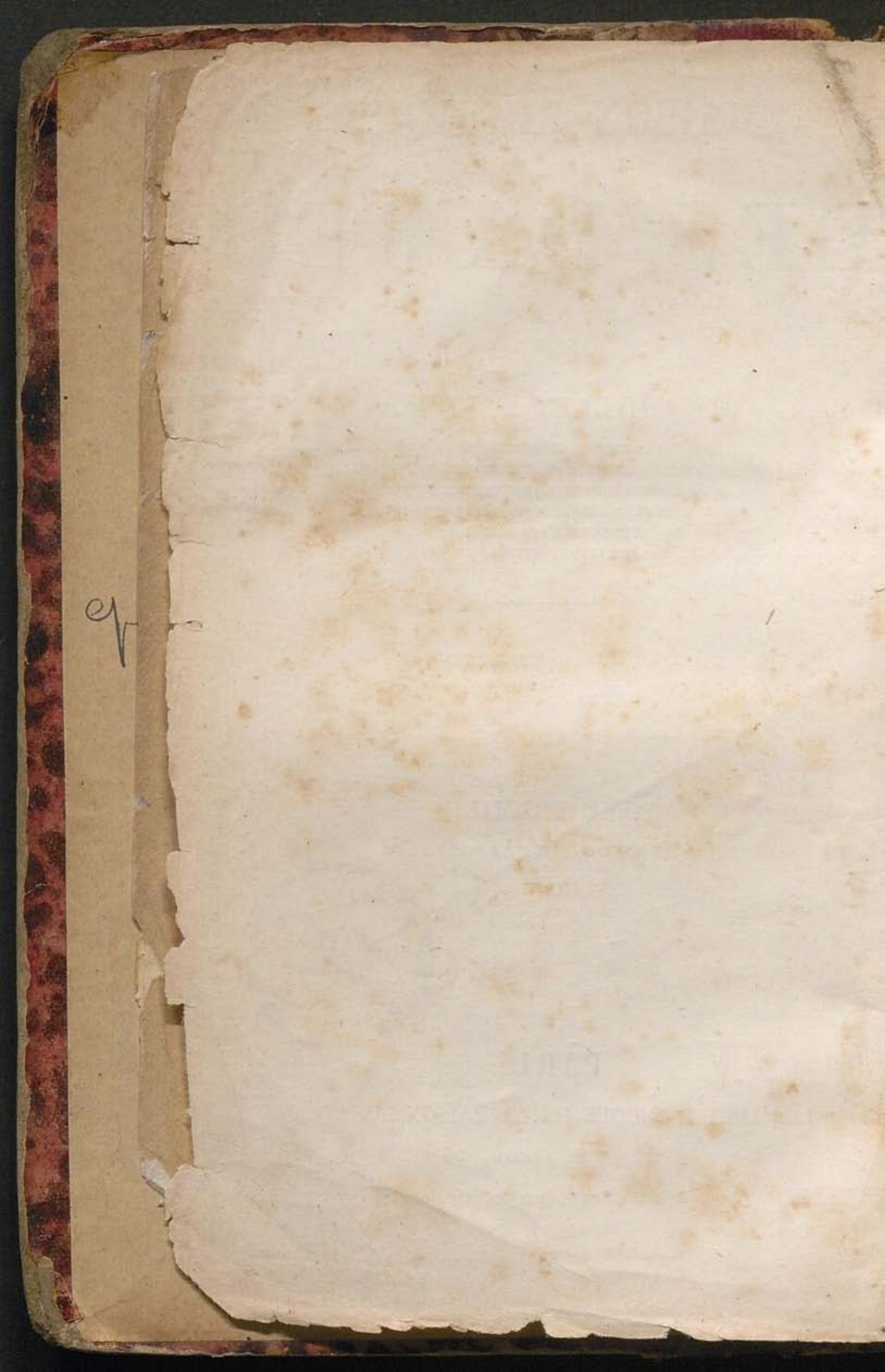
TOME PREMIER

ORNÉ DE 110 GRAVURES



PARIS
LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE
26, RUE JACOB, 26

Droits de traduction et de reproduction réservés.



653

TABLE DES CHAPITRES

CONTENUS DANS LE PREMIER TOME.

DEUXIÈME PARTIE.

MANUEL DE CUISINE.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

PRÉFACE.

En publiant la dixième édition de ma *Maison rustique des Dames*, mon premier devoir doit être de remercier le public de l'accueil de plus en plus bienveillant qu'il veut bien faire à mon ouvrage. Ce succès croissant, qui, depuis quelques années, a dépassé toutes mes espérances est une flatteuse et douce récompense des efforts constants que j'ai faits pour améliorer mon ouvrage, mais je me garderais bien de m'en attribuer tout l'honneur. Ce succès, je le dois en grande partie, j'en suis convaincue, au rôle de la femme qui s'est considérablement agrandi depuis quelques années et à la nécessité, devenue de jour en jour plus évidente, de revenir aux choses sérieuses et réellement utiles. Bien plus, c'est aujourd'hui plus que jamais qu'il faut donner à l'agriculture tout son développement, et pour atteindre ce but, le rôle de la femme est d'une importance capitale. C'est par l'agriculture que la France a pu relever son crédit; c'est par la famille qu'elle doit commencer sa régénération : c'est dire assez la part qu'a le droit de revendiquer pour cette grande œuvre sociale la femme vraiment digne de ce nom. C'est à elle qu'il appartient de donner une éducation virile à ses garçons, fortifiante pour leur corps et leur intelligence, une éducation qui en fasse plus tard des hommes instruits et des citoyens dévoués ; c'est à elle qu'il appartient de faire germer dans l'esprit de ses filles le goût des choses sérieuses, de développer chez elles l'habitude d'une vie simple et labo-

rieuse, de diriger leurs aptitudes vers les devoirs domestiques et la vie de famille, pour les disposer de bonne heure à devenir les dignes et utiles compagnes de nos agriculteurs éclairés.

C'est pour contribuer à cette œuvre que j'ai écrit il y a déjà longtemps la *Maison rustique des Dames* et neuf éditions épuisées me prouvent que si l'ouvrage était imparfait, l'idée qui l'avait fait naître était bonne. Depuis cette époque, je n'ai rien négligé pour améliorer chaque édition, et celle que j'ai l'honneur d'offrir aujourd'hui au public a été complétement revue et très-sensiblement modifiée ; j'ai tenu à indiquer tous les progrès réalisés dans l'économie domestique et en agriculture ; j'ai rectifié avec soin les conseils donnés précédemment, toutes les fois que l'expérience ne les avait pas justifiés : je veux que mon ouvrage, si goûté de mes chères lectrices, soit toujours à la hauteur du progrès, et je ne recule devant aucun travail pour l'y maintenir.

Puisse la confiance que les jeunes femmes veulent bien m'accorder développer en elles le goût des occupations domestiques, et les détourner du penchant qui les conduit à des habitudes de luxe et de toilette entraînant après elles de si fâcheuses conséquences. O vous, jeunes femmes, revenez à la délicieuse mission de bonne ménagère ; c'est là véritablement votre domaine, et vous y trouverez des jouissances et un paisible bonheur que ne saurait vous procurer la folle vanité, qui n'est jamais satisfaite, et ne laisse après elle que vide et souvent regrets.

Un progrès assez important a déjà été apporté à l'éducation des jeunes filles. Des cours publics d'instruction secondaire ont été organisés dans un certain nombre de villes de France, cette amélioration dans l'instruction des femmes : les mettra à même de remplir des fonctions qu'elles ne pouvaient aborder à cause de leur défaut de savoir, et les rendra plus agréables aux hommes instruits avec lesquels elles doivent partager la vie. Mais ce progrès est insuffisant.

Aujourd'hui l'agriculture a pris dans les classes élevées

de la société le rang qui lui appartient ; et on a compris que si le travail de la terre est parfois pénible, il a aussi de larges compensations. Une partie du territoire de la France est encore inculte, et souvent les terres en rapport mal cultivées, ne donnent que de faibles ou mauvais produits. Les grands progrès de la science agricole permettent de réaliser promptement d'immenses résultats. L'*Institut national agronomique*, récemment fondé sous la direction et avec le concours des savants les plus éminents, y contribuera puissamment en donnant aux enfants des cultivateurs une instruction supérieure dont ils sauront tirer le meilleur parti pour l'exercice de leur profession.

Mais si, par la force des choses, l'avenir des jeunes hommes doit être dirigé vers l'agriculture, ceux qui voudraient embrasser cette carrière hésitent souvent, à cause de la difficulté de trouver une compagne qui consente à s'associer à leurs travaux et à y prendre la part qui appartient à la femme. Les filles de cultivateurs, élevées à la ville, n'ont le plus souvent aucune aptitude à devenir fermières ; car l'éducation futile qu'elles reçoivent dans la plupart des pensions les dispose, avant tout, à la vanité ; elles oublient les occupations de la campagne, ou si elles s'en souviennent, c'est presque toujours avec dégoût, quelquefois même avec mépris. Si au contraire les jeunes filles ne quittent pas la campagne, elles sont trop souvent peu aptes, à tous égards, à devenir les compagnes de jeunes hommes dont une bonne éducation a développé le goût et l'intelligence.

Je crois donc qu'il est absolument nécessaire de préparer les jeunes filles à devenir de bonnes ménagères sans négliger l'instruction et les talents qui peuvent rendre une femme la digne compagne de l'homme le mieux élevé. J'appelle sur ce grave sujet de l'éducation agricole des femmes l'attention du gouvernement et des amis du pays. Que l'on se persuade bien que les femmes sont en général complétement étrangères à toute éducation agricole, et que si

quelques-unes ont assez de sens pour comprendre combien la vie des champs est douce et lucrative, le plus grand nombre l'envisage comme un malheur. Que de jeunes hommes instruits tourneraient leurs regards vers la vie champêtre, où leur activité trouverait son application, s'ils ne rencontraient dans leur femme un invincible éloignement pour un genre d'existence dont elles ne savent pas apprécier le bonheur, ou une ignorance qui les rend incapables de les seconder. Ah ! si elles voulaient s'y consacrer, elles verraient combien leur erreur est grande ! La solitude qu'elles redoutent serait parée par une activité constante, et l'ennui, qui naît de l'oisiveté, serait à jamais banni de leur vie. Elles éprouveraient bientôt ce charme indicible que l'on ressent lorsqu'on a conscience d'être utile à sa famille et à la société. Alors, loin de blâmer le projet de leur mari, elles seraient les premières à y applaudir, et la campagne, de jour en jour mieux habitée, offrirait une grande partie des agréments des villes, sans en avoir les inconvénients.

Sans posséder ni la science ni le talent qu'il faudrait avoir pour écrire un ouvrage complet sur la matière, j'ai cependant essayé d'en ébaucher une partie, en indiquant les devoirs de la maîtresse de maison et le bonheur qu'elle trouve à les accomplir; et je me suis efforcée de faire comprendre le charme et l'intérêt que j'ai trouvés moi-même à la vie des champs. Je dirai quelles sont mes occupations, quels sont mes plaisirs, quels sont les devoirs que je me suis tracés, et j'exposerai les moyens que j'emploie pour gouverner et approvisionner le petit royaume auquel je me suis consacrée.

Cette ébauche laissera, je le sais, beaucoup à désirer; mais je dirai ce que l'expérience m'a appris : ce sera une première pierre que j'aurai apportée au grand édifice de l'éducation agricole des femmes, laissant à de plus habiles le soin de mener l'œuvre à bonne fin.

Avril 1877.

INTRODUCTION

Les devoirs de la femme qui habite la campagne et veut y jouer un rôle actif, sont bien plus importants et plus étendus que ceux de la femme qui habite la ville. Celle-ci n'a que son ménage à diriger et a mille moyens de pourvoir à l'instruction de ses enfants; à la campagne, une femme ne doit pas seulement être mère, il faut aussi qu'elle soit l'institutrice de ses enfants; il ne suffit pas qu'elle soit ménagère, elle doit prendre sa part de la direction des travaux de l'exploitation agricole. Une femme sensée ne se plaindra pas de ce surcroît d'occupations, qui lui procurera de doux plaisirs; il ne peut paraître fastidieux qu'à celles qui, ne s'y étant livrées qu'accidentellement, n'ont pu y prendre l'intérêt qu'offrent toujours les choses que l'on a créées, que l'on fait avec suite et qui ont un but utile et bien déterminé.

Que la multiplicité de ces occupations n'effraie pas les femmes; elles s'effraieraient à tort : une vie bien remplie suffit à tout et coule avec une rapidité qui lui donne une charme inexprimable. On trouve de plus en plus à la campagne d'aimables et bons voisins ; et si les délassements qu'on goûte près d'eux ne sont pas tout à fait semblables aux plaisirs de la ville, ils ont d'autres attraits qui leur sont propres. Les talents trouvent à s'y produire; pourquoi serait-il moins agréable de les faire briller devant des gens sympathiques et avides d'en jouir que de les étaler devant des gens souvent blasés sur ces plaisirs et peu disposés à les apprécier? Dans ce dernier cas, les talents donnent tout au plus une

satisfaction de vanité, tandis que, dans le premier cas, ils font goûter le bonheur d'avoir été réellement agréable à ses amis. Dans les réunions, à la campagne, il s'établit une intimité qui leur donne un charme particulier et qui n'existe guère dans les réunions des villes. Tous les assistants se connaissent, et chacun a le même besoin d'échapper à l'isolement. L'inégalité des fortunes s'y fait moins sentir, et celle des rangs s'efface. Là, le talent surtout met les hommes en relief, et l'émulation qu'il établit entre eux, loin d'être préjudiciable à quelques-uns, est profitable à tous. Dans l'industrie, la prospérité d'une entreprise peut causer la ruine d'une entreprise rivale ; on ne produit jamais trop en agriculture, et les succès que nous obtenons encouragent nos voisins.

Les délassements de l'été sont variés : la promenade, les repas pris dans un beau site, sous un bel ombrage ; les courses en voiture, à cheval, même à âne ; la pêche, la chasse : tous ces plaisirs, fort coûteux pour les habitants des villes, on peut se les procurer à la campagne à peu de frais. Les fêtes de village, qui sont presque toujours l'occasion d'un bal, les bruyantes noces villageoises, célébrées au milieu de l'abondance de la campagne, sont de douces distractions que l'on goûte avec sa famille et ses voisins. Si ces réunions n'offrent pas l'éclat de celles des villes, elles n'en ont ni la sécheresse ni la roideur.

Les longues veillées d'hiver sont loin d'être sans charme : elles sont consacrées aux travaux d'aiguille, aux lectures. Une bonne ménagère prépare, dans cette saison, les ajustements qui serviront à la parer, ainsi que ses enfants, pendant les beaux jours et les fêtes de l'été. Les esprits cultivés trouvent à la campagne le loisir de se tenir au courant des productions de la littérature et des arts, et du mouvement des connaissances humaines, au moyen des journaux et des publications de toutes sortes qu'on peut si facilement se procurer. Enfin, on s'habitue bientôt aux rigueurs de l'hiver, et on est rarement privé de la promenade et du plaisir de visiter ses voisins. Quelques mauvais chemins ne sont pas un obstacle insurmontable à la possibilité de fêter le carnaval ; alors les veillées, égayées par un bon feu et par le plaisir de se réunir, plaisir d'autant plus vif qu'il est devenu plus rare, sont animées par de modestes galas offerts avec joie et sans cette arrière-pensée, souvent si pénible, d'une dépense considérable. Une bonne ménagère saura employer toutes les ressources qu'offre la campagne, et se procurer cette abondance qu'on ne

trouve que là à peu de frais et qui est une des jouissances de la vie. C'est surtout dans ces réunions d'hiver qu'on apprécie une bonne musicienne ou une femme d'un esprit aimable et orné; c'est alors, si le cercle est peu nombreux, que s'établissent de bonnes causeries sur les occupations auxquelles l'hiver permet de se livrer, sur les travaux de l'année qui finit, sur ceux de l'année qui commence, sur les lectures qu'on vient de faire, sur les plaisirs qu'on a goûtés et ceux qu'on espère goûter encore. Chacun prend part à la conversation, car chacun y a un intérêt particulier, et le petit cercle forme une sorte de famille, préoccupée des mêmes soins et des mêmes besoins. Si la réunion est nombreuse, le savoir-faire de chacun, mis à contribution, la transforme bientôt en un bal joyeux, où chacun prend la part qui lui convient, sans crainte d'être exposé à la critique des oisifs et des sots. Enfin, les jeux d'échecs, de cartes, de dominos, de dames, peuvent offrir une distraction, sans que la crainte de pertes fâcheuses vienne troubler un plaisir sur lequel on n'est pas blasé et qu'on n'a pas besoin de stimuler par l'élévation de l'enjeu. L'étiquette étant bannie des réunions à la campagne, où l'on ne fait rien sans but, au lieu d'arriver à dix heures chez ses voisins, on y arrive à six heures; la veillée, ne se prolongeant pas dans la nuit, n'empêche personne de se livrer au travail le lendemain; les journées conservent toujours leur distribution régulière, qu'il serait fâcheux de modifier, et les heures de plaisir ne sont pas abrégées.

D'autres jouissances attendent encore les habitants des campagnes, jouissances qui ne laissent jamais de regrets et dont la source est intarissable. La bienfaisance, mille fois plus douce à exercer lorsqu'on en voit les résultats, se présente à la campagne sous bien des formes. Les travaux qu'une femme peut déterminer son mari à faire exécuter par les pauvres; les conseils qu'elle leur donne pour bien diriger leur famille, dont le désordre cause souvent la misère; les secours et les consolations à leur prodiguer dans leurs maladies; la résignation à leur inspirer dans les revers; les soins à donner à une multitude de petits maux, d'indispositions légères, qu'un traitement intelligent mène vite à bonne fin, et qui, livrés à l'ignorance, deviennent graves et quelquefois mortels; les améliorations à apporter à l'éducation des enfants; la nécessité de combattre les préjugés dont on assiége les mères pendant leurs couches, et dont les suites peuvent être si préjudiciables; les aumônes distribuées à propos : voilà les sources de

plaisirs durables et que la plus médiocre fortune permet de trouver à la campagne. Il faut y ajouter encore les succès de l'exploitation à laquelle on consacre son temps ; les exemples d'amélioration que l'on donne et que l'on voit se propager dans la contrée en y répandant l'aisance ; les progrès que l'on fait faire par son propre travail à l'intelligence et à l'instruction de ses enfants, et le développement bien dirigé de leurs forces physiques. Enfin n'est-il pas vrai de dire que la célébrité dont on parvient à doter une exploitation agricole, qui peut devenir le modèle de toute une contrée, apporte avec elle la satisfaction qui accompagne toute entreprise utile menée à bonne fin ? De tous temps les meilleurs esprits ont donné le premier rang aux travaux de l'agriculture, parce qu'ils ont l'influence la plus décisive sur le bien-être et le bonheur de l'humanité.

MAISON RUSTIQUE
DES DAMES

PREMIÈRE PARTIE

TENUE DU MÉNAGE

CHAPITRE PREMIER.

DEVOIRS ET TRAVAUX D'UNE MAITRESSE DE MAISON.

Une maîtresse de maison a de nombreux devoirs à remplir. L'ordre et la perfection qu'elle apporte dans leur accomplissement contribuent beaucoup à la prospérité de la famille. Elle doit se bien pénétrer de l'importance de sa tâche, et ne pas craindre de l'aborder résolûment : elle y trouvera des jouissances pures, puisées dans le sentiment de son utilité. L'ennui ne l'atteindra jamais, car l'ennui naît de l'oisivité, ou de l'inutilité des choses qui nous occupent; et, lorsqu'on a pu parvenir à bannir l'ennui de son existence, le bonheur est bien prêt d'y venir prendre place. La plus petite circonstance fait naître et renouvelle les jouissances au milieu desquelles la vie coule rapidement et avec ce charme qui accompagne toujours le vrai et l'utile.

Une jeune fille à laquelle on veut donner une éducation qui la rende apte à diriger l'économie domestique d'une exploitation agricole, ne doit rien négliger de tout ce qui peut lui faire acquérir des talents agréables et orner son esprit. Ces talents, à la campagne, lui vaudront les mêmes succès qu'à la ville, et, comme ils s'y rencontrent plus rarement, ils seront plus remarqués; quelques études sérieuses lui donneront de l'assurance et lui permettront de causer avec son mari d'une foule de choses qui intéressent les hommes; car, si elle veut plaire à son mari, dont elle est souvent l'unique société, elle doit s'efforcer de se tenir à sa hauteur. Comme elle doit charmer les loisirs communs, elle pourra, pour se livrer aux études qu'exige sa position, négliger la connaissance d'une multitude de petits travaux d'aiguille insignifiants et apporter moins de recherche dans sa toilette.

On pensera peut-être que l'agriculture et les soins qu'exige une ferme sont des études bien sérieuses pour une jeune fille; mais l'étude de la grammaire, de l'arithmétique, de l'histoire et de la géographie est-elle moins sérieuse ? Si l'on considère l'instruction agricole comme aussi importante, on l'abordera sans plus de crainte, on la poursuivra avec la même persévérance, et ce genre d'instruction sera une source de plaisirs réels.

Une femme, dans ces conditions, trouvera, aux études agricoles, de puissants attraits : d'abord le charme de la nouveauté, puis le plaisir de mener une vie active et utile à tous. Le rôle insignifiant que les mœurs actuelles ont laissé aux femmes, les empêche d'acquérir, dans la société, l'importance dont elles pourraient jouir en devenant plus positives et plus actives. Grâce au rôle plus sérieux que nous leur assignons, leurs maris trouveront en elles de véritables associées; elles acquerront un titre de plus à leur tendresse, et, comme un chef de famille ne peut avoir de meilleur conseiller que sa femme, dont les intérêts sont si intimement liés aux siens, la communauté y gagnera sous tous les rapports.

A la campagne, une femme a deux ménages à gouverner : le ménage de sa famille et celui de la ferme; ils ne peuvent être communs; elle doit y consacrer les mêmes soins et une égale surveillance. Si la direction est quelquefois modifiée par les exigences de l'exécution, l'économie et l'ordre doivent présider à tout, dans les deux ménages.

La maîtresse de maison doit avoir entièrement, sous sa direc-

tion immédiate, toutes les filles de service de la ferme. La basse-cour, c'est-à-dire la vacherie, la laiterie, la porcherie et l'élève des volailles; les jardins et les vergers, ainsi que les bêtes à laine, quand elles ne sont pas la principale spéculation de l'exploitation, font aussi partie de ses attributions. Elle doit être au courant de tous les travaux à exécuter dans la ferme, afin de pouvoir seconder son mari dans sa surveillance et le suppléer en cas d'absence ou de maladie. Il est donc indispensable qu'elle connaisse toutes les pièces de terre de l'exploitation et l'assolement auquel elles sont soumises, et qu'elle tienne un compte exact des dépenses et des recettes de tout ce qu'elle dirige, afin de pouvoir facilement juger des pertes et des profits, et se rendre compte de la dépense du ménage de la maison et du ménage de la ferme.

Le jardin est sous la surveillance de la maîtresse de la maison. Si elle n'a pas de jardinier, c'est elle qui doit diriger le jardinage; il faut donc qu'elle en connaisse tous les détails, afin de pouvoir faire exécuter par des journaliers ou des domestiques, en général peu expérimentés, les travaux quotidiens qu'il exige. Chaque objet produit par ses soins acquerra un nouveau prix.

Une maîtresse de maison doit aussi prévoir les besoins de la ferme, et faire semer et cultiver dans les champs, en temps utile, tous les légumes qui sont nécessaires au nombreux personnel qui compose l'exploitation. Elle trouvera une immense économie à faire, pour ses domestiques, une ample provision de bons et nourrissants légumes, qui, après le pain, doivent former leur principal aliment; elle fera cultiver ces légumes dans les champs, par les laboureurs et les femmes de la ferme, sans que le jardinier soit obligé de s'en occuper.

Pendant les grands travaux de l'été, la présence de la maîtresse de maison est souvent nécessaire là où ils s'exécutent, car son mari ne peut être partout, et rien ne remplace l'œil du maître.

L'économie est une des premières sources de la prospérité agricole, et le bon emploi du temps des travailleurs est une des bases essentielles de l'économie. Les travaux d'été absorbant une grande partie des frais d'exploitation d'une ferme, la surveillance de ces travaux est indispensable.

L'opportunité de la rentrée des récoltes n'est pas moins importante; une personne qui n'est pas absorbée par le travail manuel peut penser à beaucoup de choses que les meilleurs domestiques peuvent oublier ou ne savent pas prévoir. Une maîtresse de

maison doit aussi prendre des déterminations dans les moments difficiles, ce que ne peuvent faire des ouvriers; elle sauve souvent ainsi une récolte menacée. Dans cette saison, elle négligera un peu certaines occupations intérieures pour prendre une plus grande part aux travaux des champs : elle regagnera ce temps dans la *morte saison*. Il faut donc qu'elle sache comment chaque besogne doit être exécutée, et qu'elle soit familiarisée avec le langage approprié aux divers travaux; elle doit connaître ce qui constitue la perfection d'un labour, d'un binage, d'un sarclage; le degré de dessiccation nécessaire aux foins et aux céréales; le point de maturité convenable et les meilleurs modes de conservation des légumes et des fruits.

Dans les exploitations où le troupeau n'est pas l'un des principaux produits, sa direction et la surveillance de sa nourriture appartiennent à la maîtresse de maison; elle doit donc étudier tout ce qui s'y rattache.

C'est du choix des vaches et de la nourriture qu'on leur donne que dépendent les bons produits qu'on peut en attendre. C'est à la maîtresse de maison de se pourvoir de bonnes vaches et de rappeler à son mari la culture des plantes qui conviennent à leur nourriture, car la vacherie doit être entièrement dirigée par elle. L'élève et l'engraissement des porcs sont aussi de son domaine. Si ces deux opérations sont bien conduites, elles peuvent donner des bénéfices importants et procurer une grande ressource au ménage. Le choix et la qualité des fourrages doivent appeler son attention : car c'est du choix d'une bonne nourriture et de soins intelligents que dépendent la beauté et la bonté des produits.

Une fermière doit mettre tous ses soins à bien approvisionner sa basse-cour de volailles de toute espèce, de manière qu'il soit possible d'en vendre un assez grand nombre pour couvrir les frais de nourriture de celles qu'on aura consommées dans le ménage.

Le soin des ruches lui appartient aussi; et comme, dans une agriculture perfectionnée, on cultive une multitude de plantes qui fleurissent et fournissent aux abeilles des aliments appropriés à leur nature, les ruches bien dirigées peuvent donner un bon revenu.

Enfin, il est une multitude de procédés et de recettes qui augmentent presque sans frais l'aisance et le bien-être de la famille. J'essaierai d'initier mes lectrices à la connaissance de tous ces détails.

Une femme doit aussi s'occuper avec sollicitude de tous les soins qu'exige la santé de toutes les personnes qui composent sa maison ; il faut qu'elle leur distribue les médicaments qu'ordonne le médecin et qu'elle veille, avec soin, à ce que ses prescriptions soient bien exécutées. Il est donc absolument nécessaire qu'elle acquière quelques connaissances en médecine domestique, pour pouvoir traiter les cas simples, qui, s'ils sont bien soignés au début ne s'aggravent pas, et pour pouvoir juger du moment où il devient nécessaire d'appeler les secours du médecin.

La distribution des aumônes doit être exclusivement réservée à la femme : c'est une bien juste et bien douce récompense de toutes les peines qu'elle se donne.

Une maîtresse de maison doit veiller avec soin au maintien des bonnes mœurs de tous les gens de sa maison, rappeler doucement au devoir, par le raisonnement, ceux qui pourraient s'en écarter, et provoquer leur renvoi, s'ils ne tiennent pas compte de ses observations. Elle ne doit rien négliger pour que tous puissent remplir avec régularité les devoirs que leur religion prescrit.

A la fois maîtresse de maison et fermière, elle doit exercer une surveillance active sur ce qui se passe chez elle et dans la ferme ; il faut qu'elle n'ignore rien de ce qui s'y fait, et, lorsqu'elle a donné des ordres, elle doit en exiger l'exécution. Pour faciliter le travail, il convient que les ordres soient donnés, autant que possible, le soir pour le lendemain. Par des visites inattendues, une maîtresse de maison tiendra tout son monde en haleine ; il vaut mieux prévenir le mal qu'avoir à le réprimer.

CHAPITRE II.

DES DOMESTIQUES.

Conditions de l'engagement des domestiques.

Je parlerai avant tout des conditions de l'engagement des domestiques; ces conditions varient beaucoup. Il faut se conformer aux usages du pays qu'on habite.

En général, on donne aux domestiques un gage mensuel ou annuel en argent, le logement et la nourriture. Dans certaines contrées, les domestiques ont droit, en outre, au blanchissage, à l'habillement, à une ration quotidienne de vin, café, sucre; parfois ces allocations en nature sont converties en argent, et le domestique se nourrit et s'habille à ses frais.

On doit chercher à conserver les domestiques le plus longtemps possible; pour cela, il faut les prendre jeunes et les habituer à la maison, de manière qu'elle leur semble en quelque sorte leur *chez eux*.

On doit, en les prenant, leur donner le plus faible gage possible, avec la promesse d'une augmentation graduelle jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à un taux fixé, sans préjudice des primes dont je vais parler et des gratifications qu'ils mériteraient par une continuité de zèle et un attachement que tout bon maître doit savoir apprécier et récompenser.

Droits des maîtres et droits des domestiques.

Les juges de paix prononcent sur les différends qui peuvent survenir entre les maîtres et les domestiques. Les jeunes filles et les jeunes gens mineurs ne peuvent ni s'engager, ni rompre leur engagement, ni recevoir leurs gages sans le consentement de leurs parents ou tuteurs. Une femme ne peut s'engager sans le consentement de son mari.

D'après le Code civil (art. 1780), nul ne peut engager ses services qu'à temps et pour une entreprise déterminée.

Dans les usages de Paris et des environs, le domestique qui

s'engage reçoit une prime qu'on appelle le *denier à Dieu;* elle varie de 5 à 20 francs, selon l'importance des gages.

Un domestique a le droit de rompre son engagement en prévenant son maître huit jours avant le moment où il veut s'en séparer, et, réciproquement, le maître peut congédier son domestique en le prévenant huit jours à l'avance.

En cas de mécontentement grave, un maître peut congédier sur-le-champ un domestique en lui payant huit jours de gages et de nourriture.

Qualités à rechercher dans les domestiques.

Les qualités à rechercher dans les domestiques sont surtout : la probité, l'activité, la bonne volonté, l'ordre et la propreté. La probité est indispensable ; quant aux autres qualités, il ne faut épargner aucun effort pour les développer et en donner l'habitude aux domestiques. Il faut leur faire connaître, dès les premiers jours de leur arrivée, en quel lieu se trouvent tous les objets dont ils ont à faire usage, et exiger qu'ils les remettent en place lorsqu'ils ont cessé de s'en servir.

La propreté doit régner sur la personne des domestiques et dans tous les lieux confiés à leurs soins ; leurs vêtements et leur linge doivent être toujours en bon état.

Manière de traiter les domestiques.

Une maîtresse de maison doit traiter ses domestiques avec douceur, mais sans faiblesse ; elle doit chercher à gagner leur confiance et leur attachement, et devenir leur conseiller, sans pour cela se familiariser avec eux, ni surtout les initier aux affaires intérieures de la famille. Elle fera bien de leur donner des conseils sur l'emploi de leurs économies. Généralement les gens de la campagne consacrent le peu d'argent qu'ils ont à acheter un petit morceau de terre qu'ils paient deux ou trois fois sa valeur, et dont ils ne retirent qu'un médiocre revenu tant qu'ils sont domestiques. Il faut leur faire sentir l'avantage qu'ils auraient à accumuler leurs épargnes jusqu'à leur mariage. C'est la crainte de mal employer ces épargnes, si péniblement accumulées, qui détermine les domestiques à acheter les pièces de terre : les Caisses d'épargne les délivrent de toute inquiétude et sont pour eux le meilleur placement.

Il faut veiller à ce que les domestiques ne se laissent pas aller

au goût de la toilette et aux folles dépenses qu'elle entraîne, mais exiger qu'ils soient propres et bien tenus. Lorsqu'on est parvenu à leur faire placer quelque argent à la Caisse d'épargne, le désir et la possibilité d'augmenter leur petit pécule les excitent à de nouvelles économies, et leur donnent la force de résister à la tentation de faire des dépenses inutiles.

Pour éviter que les domestiques aillent chercher des divertissements dans des lieux peu convenables, où ils perdraient leur temps et contracteraient de fâcheuses habitudes, on fera sagement de tâcher de les amuser, et de saisir de temps à autre les occasions de leur procurer d'honnêtes plaisirs qui ne puissent pas nuire aux devoirs de leur service.

Comme règle générale, il sera bien convenu, en engageant les domestiques, que nul d'entre eux ne pourra s'absenter de la maison, même les jours de fêtes, sans la permission des maîtres. On leur permet d'aller aux fêtes des villages voisins, où la famille se rend aussi ; la crainte de voir arriver leurs maîtres les empêche de se livrer à des jeux interdits, ou à des excès de boisson dont ils auraient à rougir. Lorsqu'on est content des domestiques, il est bon de leur donner de petites fêtes dans certaines occasions ; le plaisir qu'ils y prennent, et surtout celui qu'ils y trouvent à y convier leurs amis, les attachent à la maison. Ces divertissements sont peu coûteux : un violon, quelques galettes et quelques bouteilles de vin en font les frais. Il est bon que les maîtres et leurs enfants y prennent part : leur présence maintient l'ordre et ajoute à la joie générale ; mais il ne faut pas que la présence des maîtres soit continue, elle deviendrait une gêne et ferait taire toute gaîté.

De temps en temps, une maîtresse de maison doit *régaler* ses gens. La sobriété de leur vie leur fait trouver un grand plaisir à un repas plus succulent qu'à l'ordinaire. Ainsi, lorsqu'on tuera un porc, comme une bonne ménagère saura en tirer tout le parti possible, elle profitera de cette occasion pour régaler ses domestiques, qui trouveront un double plaisir à ce régal, puisqu'ils le devront au talent et à la bonne volonté de leur maîtresse. Au carnaval, quelques pièces de volaille leur sont très-agréables : c'est la viande des riches, disent-ils, et par ce motif ils la préfèrent à tout ce qu'on peut leur offrir. Un verre de vin de la table du maître, distribué à propos de temps en temps dans le moment des rudes travaux, est aussi pour les domestiques un stimulant et un plaisir.

Ces soins ne sont jamais stériles ; il faudrait que les domestiques fussent bien ingrats pour ne pas répondre, par un zèle soutenu et un véritable dévouement à la bienveillance et à la sollicitude de leurs maîtres. C'est une erreur de croire que l'on obtiendrait les mêmes résultats en élevant le gage des domestiques. Tout en se préoccupant avec équité de l'intérêt des hommes, il faut aussi chercher à les engager par le cœur, si l'on veut en faire des serviteurs affectionnés. Le dévouement qui naît seulement de l'argent est éphémère, il disparaît aussitôt que les dons qui l'ont fait naître cessent ou même n'augmentent pas; le dévouement qui vient du cœur est vrai et durable.

Une maîtresse de maison doit mettre tous ses soins à établir la bonne intelligence parmi son monde, et, pour cela, il faut qu'elle s'observe beaucoup, afin d'être juste et de ne jamais montrer de partialité, lors même qu'elle aurait des préférences. Si quelque différend s'élève entre deux domestiques, elle doit écouter leurs explications avec une attention bienveillante et conserver un calme parfait pendant qu'eux-mêmes ont perdu leur sang-froid : c'est le seul moyen de maintenir sa dignité ; elle doit réfléchir avant de condamner l'un ou l'autre, et, lorsqu'elle a prononcé, employer toute son influence et sa raison pour calmer celui qui se trouve offensé, et engager l'autre à faire le premier les avances de la réconciliation. S'il s'y refuse, il faut le prendre en particulier, obtenir cette réconciliation et effacer les dernières traces de la rancune qui pourrait exister encore. De la bonne intelligence qui règne entre les domestiques dépend, en partie, la bonne exécution des travaux auxquels ils se livrent en commun.

Une maîtresse de maison doit exiger que tous ses domestiques lui parlent avec déférence, et que les hommes n'entrent jamais dans sa maison sans se découvrir ; en retour, elle les traitera avec une politesse bienveillante, et lorsqu'elle se trouvera présente à leurs repas et qu'ils se lèveront par respect, elle les fera rasseoir sur-le-champ. Si quelques-uns d'entre eux ne conservaient pas cette déférence, absolument nécessaire au maintien de l'ordre, elle devra les reprendre doucement, et, si la réprimande était inutile, en parler à son mari, qui alors userait de son autorité. Si elle était sans effet, il deviendrait indispensable de renvoyer le coupable. Cela arrivera bien rarement si la maîtresse sait, en toutes circonstances, conserver son calme et sa dignité.

Si un domestique a encouru la rigueur du maître par quelque faute grave, mais excusable, la maîtresse de la maison doit s'ef-

forcer d'obtenir de son mari un pardon qui peut toucher le coupable; elle doit être l'ange tutélaire de tout ce qui l'entoure.

Le premier jour de l'an, il faut qu'elle distribue les présents d'usage avec discernement, de manière à ne pas exciter la jalousie.

Un petit présent fait à propos et avec justice, dans une occasion qui a pu le motiver, touche beaucoup les domestiques et les dispose au dévouement. Les soins que l'on a de leur santé, de leurs intérêts, de leurs plaisirs, la prime accordée sur les produits de l'exploitation, la régularité qu'on exige dans leur service, la fermeté sans dureté avec laquelle on les dirige, la justice et l'impartialité, avec lesquelles on les traite, sont les meilleurs moyens d'avoir de bons serviteurs. Les domestiques qui n'apprécieront pas ces procédés quitteront l'exploitation et ne seront pas à regretter. Ceux qui resteront s'attacheront sincèrement à la famille et à la maison, parce qu'ils y trouveront tout ce qui peut fixer l'attention et l'estime des hommes. Leurs maîtres concevront aussi de l'attachement pour eux, et de cet accord résultera un ensemble parfait qui contribuera à la prospérité générale.

Les domestiques qui sont sous la direction de la maîtresse de la maison doivent, avec l'assentiment de son mari, être gagés par elle et recevoir ses ordres. A ce propos, j'insiste sur l'importance d'un parfait accord entre un mari et sa femme pour tout ce qui a rapport à la direction de la famille, à l'exploitation, et à la tenue de la maison. Les ordres donnés par l'un ne doivent jamais être révoqués par l'autre, sauf, s'il y a quelque méprise ou dissidence, à s'expliquer entre eux lorsqu'ils seront seuls, mais jamais en présence des enfants ou des domestiques. Il convient donc que le mari et la femme se communiquent certains ordres qu'ils auront donnés, afin de ne se contrarier jamais.

Il est bon quelquefois de consulter les domestiques sur l'exécution de certains travaux qui sont de leur compétence : cette confiance flatte leur amour-propre, aiguise leur intelligence et les dispose à bien faire. D'ailleurs, ils peuvent souvent donner de bons avis sur des détails qui échappent au maître.

Participation des domestiques aux bénéfices de l'exploitation.

Un des meilleurs moyens de maintenir le zèle des domestiques et de les attacher aux intérêts de la maison, c'est de leur donner une petite part dans les résultats obtenus par leur tra-

vail. On veut que les domestiques prennent à cœur les affaires de leurs maîtres, et on ne songe pas qu'ils y sont étrangers, et qu'il leur faudrait les plus rares vertus pour satisfaire à de telles exigences. En dehors des bons procédés, qui peuvent gagner aux maîtres l'affection des serviteurs, il faut s'occuper assez de leur bien-être ou de leurs intérêts pour qu'ils n'aient pas la pensée de chercher ailleurs une place mieux rétribuée. Quelque bons et dévoués qu'ils soient, il y a toujours avantage à faire appel à la fois au cœur des hommes et au plus puissant mobile des actions humaines, l'intérêt personnel.

Je crois que les domestiques, dans une exploitation agricole bien conduite, doivent avoir une prime légère sur tous les produits dus à leurs travaux et à leurs soins; cette indemnité est payée au centuple par l'ardeur qu'ils mettent à augmenter les produits dont ils doivent avoir leur part.

Ainsi, le berger ou la bergère aura une prime pour chaque agneau arrivé à un âge déterminé; une autre prime par mouton gras vendu.

La vachère recevra également une prime sur les veaux et sur le beurre.

La fille de basse-cour recevra une prime sur les volailles, sur les jeunes porcs et sur les porcs engraissés, vendus ou consommés dans la maison.

Les laboureurs auront également une prime sur les céréales, sur les plantes oléagineuses et sur les bestiaux vendus. Le chef laboureur aura en sus tant pour cent sur les bestiaux achetés ou vendus par lui avec profit.

Cette modique somme, variable selon le succès des récoltes, augmente le salaire des domestiques sans avoir l'inconvénient d'élever le prix des gages, et entretient leur ardeur. Les domestiques défendent les intérêts de leurs maîtres comme leurs propres intérêts, et font tout ce qui dépend d'eux pour augmenter les produits.

Toutes les femmes de la ferme recevront une prime en nature sur le chanvre ou sur le lin et la laine.

Voici quelques chiffres qui indiquent approximativement les primes qu'on peut donner aux divers employés d'une exploitation rurale de moyenne étendue :

Lorsque le chef laboureur vend des bêtes de travail, il reçoit ce qu'on appelle la *pièce*. Il partage avec tous les laboureurs qui sont dans la maison depuis un an au moins une prime de 25 cen-

times par hectolitre de froment, de colza, ou autre récolte d'une valeur à peu près égale, et 15 centimes par hectolitre de seigle, de blé de printemps et autres récoltes équivalentes.

Un petit valet chargé du soin des ânes, de la garde des vaches et de l'entretien de leur étable, partage avec la vachère toutes les gratifications accordées par les acheteurs sur la vente de ces animaux.

Le berger reçoit 10 centimes par agneau qui atteint la Saint-Jean (24 juin), époque à laquelle on sèvre ordinairement les agneaux, et la même somme par mouton gras vendu au boucher.

La femme de ménage de la ferme, qui a soin des porcs et des volailles, reçoit 50 centimes par cochon de lait, 1 franc par cochon gras vendu, 5 centimes par tête de volaille tuée pour le service de la maison, ou vendue au marché. On trouvera peut-être cette gratification un peu forte; mais si l'on considère les soins minutieux qu'exige une volaille avant d'être engraissée et ses chances si nombreuses de maladie et de mort, la prime cessera de paraître trop élevée.

La vachère, chargée de traire les vaches et de faire le beurre, reçoit 5 centimes par kilogramme de beurre.

Influence des domestiques sur le succès d'une exploitation.

Le succès d'une exploitation agricole dépend en grande partie de la bonne direction donnée aux domestiques et des moyens employés pour les engager à bien remplir leurs devoirs. Il ne faut jamais oublier que presque toujours les bons maîtres font les bons valets.

Si, par la manière dont il conduit ses serviteurs, un maître parvient à donner à sa maison une bonne réputation, il est certain d'avoir toujours les meilleurs sujets du pays. La libéralité dans les récompenses, la part faite aux domestiques dans les bénéfices de l'exploitation, sont surtout profitables à la bourse du maître, tout en plaçant les domestiques dans une condition plus avantageuse que celle des serviteurs du voisinage. On sème pour recueillir.

CHAPITRE III.

DE L'ORDRE A ÉTABLIR DANS LA MAISON.

Généralités.

En traitant la question si importante de la tenue d'un ménage, je commence par engager la maîtresse de maison à établir chez elle un ordre parfait et une extrême propreté. Si sa maison n'est pas dans cet état lorsqu'elle lira ce chapitre, qu'elle rétablisse l'ordre partout. Quelque répugnance qu'elle éprouve à commencer ce grand travail, elle doit s'y résigner ; lorsqu'elle l'aura achevé, elle éprouvera une satisfaction intérieure qui la récompensera grandement de la peine qu'elle aura prise. Dès que tout sera nettoyé, classé, arrangé dans un ordre parfait, il suffira que chaque chose soit remise à sa place après avoir servi, pour que cet ordre soit maintenu, et ce ne sera plus un travail. Que chaque objet, que chaque meuble ait une place marquée ; que l'armoire au linge ne soit pas celle des vêtements ; que l'armoire aux vêtements ne serve pas à ranger les chiffons, etc. ; que les objets disparates ne soient pas mêlés ou confondus dans les armoires. Une bonne mère de famille doit tenir rigoureusement à ce que ses enfants et ses domestiques contractent cette précieuse habitude de l'ordre ; mais, pour y réussir, il faut qu'elle en donne l'exemple.

Elle doit aussi prendre des précautions et exiger que tout son monde en prenne pour ne pas salir les appartements, sans pourtant se jeter dans l'excès où tombent quelques personnes qui se font, en quelque sorte, les esclaves de la propreté de leur maison. Qu'elle y conserve une grande simplicité ; le luxe est une anomalie à la campagne. Il est même fort gênant, parce qu'il exige des soins minutieux, qui sont, pour ainsi dire, incompatibles avec la vie des champs.

Qu'une maîtresse de maison ne souffre jamais que ce qui peut être fait sur-le-champ soit remis à un autre moment ; je ne connais pas de plus fatale habitude que celle de remettre sans nécessité au lendemain les choses à faire. La négligence conduit au désordre, à la malpropreté, à la ruine ; il ne faut pas la tolérer.

Lorsqu'il n'est pas possible de faire sur-le-champ ce qu'on a projeté, il ne faut pas perdre cet objet de vue, afin de s'en occuper le plus tôt qu'on pourra.

En temps ordinaire, une maîtresse de maison doit obtenir de ses domestiques que les appartements soient nettoyés, et que tout y soit mis en ordre avant le déjeuner ; si cela n'était pas possible dans les courtes matinées d'hiver, le nettoyage des chambres à coucher peut seul être ajourné, et il ne faut jamais manquer de les mettre en ordre tout de suite après le déjeuner.

Distribution du temps.

Le premier talent d'une maîtresse de maison est de savoir bien employer son temps. Si elle parvient à acquérir ce talent trop rare, elle sera étonnée elle-même des résultats qu'elle obtiendra.

Lorsqu'une maîtresse de maison a fixé la distribution régulière de son temps, elle doit chercher à la maintenir, sans cependant y apporter la rigueur qu'il faut imposer aux enfants ou aux domestiques.

Elle se lèvera de grand matin : du bon emploi de la matinée dépendent presque toujours le travail et l'ordre de la journée. Une fermière doit être levée au plus tard à cinq heures en été, et à sept heures en hiver, en variant l'heure à mesure que les jours grandissent ou diminuent.

Si une maîtresse de maison est levée de grand matin, elle a beaucoup de temps libre avant le déjeuner. Aussitôt qu'elle est levée, elle doit visiter la cuisine et l'office, donner les ordres pour la journée et s'assurer que les ordres de la veille ont été bien exécutés.

Une femme doit ensuite faire sa toilette, donner ses soins à ses enfants, les habiller, leur distribuer les travaux qu'ils peuvent faire sans elle, pendant qu'elle vaquera au ménage.

Après le déjeuner, une mère s'occupera des devoirs et des leçons de ses enfants, ou d'autres travaux de femme, et emploiera ses heures de délassement à visiter, avec sa famille, les différents travaux en cours d'exécution, ce qui la maintiendra au courant de tout ce qui se fait dans l'exploitation, et donnera un intérêt particulier à sa promenade. Elle peut aussi, à ce moment, visiter les pauvres et les malades dont elle prend soin.

Elle doit calculer l'emploi de son temps, de manière à être libre vers trois heures de l'après-midi. Alors elle peut s'occuper des choses qui lui sont agréables : recevoir les visites de ses amis

ou leur en rendre elle-même, aller dans les champs, exciter ou soutenir par sa présence le zèle des travailleurs, faire exécuter ou faire elle-même certains petits travaux du ménage ou de la ferme, qui sont pour elle une agréable distraction.

Une femme qui se détermine à habiter la campagne et à s'y occuper sérieusement des devoirs qui l'y attendent, ne doit point hésiter à mettre la *main à l'œuvre.*

Chaque jour, sans exception, le matin ou le soir, une maîtresse de maison prendra un moment pour mettre en ordre ses comptes journaliers, compter avec les domestiques auxquels elle a confié de l'argent, et inscrire les journées des gens qu'elle a employés aux travaux sous sa direction. Cette règle doit être invariable.

En été, la soirée sera employée aux soins des enfants, à la surveillance du jardin, à la promenade, à la lecture, à la musique, et à ce délicieux repos qu'on goûte avec tant de charme dans un beau soir d'été.

En hiver, les travaux d'aiguille, la lecture, la musique, le dessin, doivent se partager le temps qui reste libre.

Lorsque la journée est bien employée au travail et à la sûrveillance, le sommeil ne se fait pas attendre; et comme on se couche de bonne heure, quoiqu'on se lève de grand matin, on trouve encore assez de temps pour se reposer. Six à sept heures de sommeil sont bien suffisantes. Néanmoins, pour les travailleurs qui ont à supporter de rudes fatigues, la dépense de forces ne peut être réparée, en toute saison, par la même somme de temps consacrée au repos. On sait que, dans tous les pays méridionaux, l'usage de la *sieste* au milieu du jour est universel; cet usage est fondé sur un véritable besoin. A la campagne, pendant les grands travaux de l'été, une ou deux heures de sommeil au milieu du jour sont indispensables aux ouvriers qui se lèvent de très-grand matin et qui éprouvent beaucoup de fatigue.

Quant aux gens de loisir, s'ils ont bien, en toute saison, le même besoin de repos, ils cèdent plus aisément à l'attrait d'un séjour prolongé dans un bon lit pendant la mauvaise saison que lorsque le beau temps les sollicite à se lever de bonne heure pour jouir de la fraîcheur matinale.

Le dimanche, après l'accomplissement de ses devoirs religieux, et le jeudi, comme elle n'aura pas de leçons à donner à ses enfants, une femme aura des loisirs dont elle pourra disposer à son gré et qui lui paraîtront d'autant plus agréables qu'elle les aura achetés par un travail assidu.

Coucher et lever des enfants et des domestiques.

L'heure du lever et du coucher des domestiques doit être réglée. Il est bien difficile de les empêcher d'enfreindre parfois la règle ; mais la maîtresse de maison s'assurera de temps en temps, par elle-même, qu'on ne se fait pas un jeu de ses ordres. Pour obtenir qu'on se lève de grand matin, il faut supprimer une partie des veillées ; car elles ont des inconvénients. Si l'on a plusieurs domestiques, ils passent une bonne partie de la veillée à causer et à rire au lieu de travailler ; si l'on n'a qu'une seule servante, elle s'endort. La suppression des veillées prolongées est plus conforme à une bonne hygiène ; en outre, pendant l'hiver, c'est un moyen d'obtenir une assez notable économie de lumière et de feu.

L'heure du lever et du coucher des enfants doit être invariablement fixée, et cela est facile, car c'est à la mère-institutrice d'éveiller ses enfants et de les faire coucher. Il faut les accoutumer, même très-jeunes, à la régularité, et à se lever matin : ce sont là de bonnes habitudes qui influeront d'une manière heureuse sur toute leur vie.

Travail des enfants.

Une mère doit apporter le plus grand soin à ce que le travail des enfants soit toujours régulièrement fait. Si sa surveillance ne s'exerce pas avec fermeté et avec suite, les résultats de l'éducation seront presque toujours nuls. Lorsqu'on a fixé les heures de travail des enfants, il faut s'abstenir d'une manière absolue de les déranger à ce moment.

Repas des maîtres et des domestiques.

A la campagne, on peut faire trois repas, surtout si l'on a des enfants. Il convient d'en fixer les heures et de s'y conformer avec exactitude.

Dans le temps des grands travaux, il est souvent indispensable que le maître et même la maîtresse du domaine restent dans les champs pour surveiller les ouvriers, et comme les repas des travailleurs ne coïncident pas avec les repas des maîtres, il arrive que les maîtres ne rentrent pas à l'heure fixée. Il en résulte un retard très-fâcheux pour la qualité de certains mets, et une perte assez considérable de temps pour les domestiques ; je pense donc

que dans cette saison il est préférable de régler les repas de la famille sur ceux des travailleurs, sauf à reprendre ses habitudes quand les grands travaux sont terminés.

Dans l'intervalle des repas habituels, si les enfants, quelque personne de la maison ou les domestiques ont besoin de manger, on ne doit leur permettre que du pain sec, à moins d'une circonstance particulière ; la multiplicité des repas est une manie contraire à la santé, et qui peut entraîner beaucoup d'abus et de prodigalités.

Repas des maîtres. — Le premier déjeuner peut avoir lieu à huit heures ou même plus tôt dans les longs jours, parce qu'on se lève de bon matin, et à huit heures et demie ou neuf heures le reste de l'année.

A midi ou à une heure, selon l'heure du premier déjeuner, on fait la *collation* ou second déjeuner.

Le dîner peut avoir lieu à six heures en hiver, à cinq heures en été, et surtout en automne, de manière qu'il reste plusieurs heures à consacrer à la promenade ou aux affaires avant le coucher du soleil.

Une autre manière de distribuer les repas, serait de faire le matin entre sept et huit heures un léger repas chaud ou froid ; puis entre onze heures et midi un déjeuner à la fourchette et le dîner à six heures ou six heures et demie. Les enfants pourraient faire un goûter entre le déjeuner et le dîner.

Repas des domestiques. Les repas des domestiques doivent suivre immédiatement ceux des maîtres. Cependant, durant la saison des grands travaux, si quelques domestiques étaient employés au jardin ou dans les champs, il vaut mieux retarder le dîner de la cuisine jusqu'à la nuit, afin que tous les domestiques puissent manger ensemble. Dans ce cas, aussitôt après le dîner des maîtres, la cuisinière et les autres serviteurs employés dans l'intérieur de la maison doivent faire le service du soir, c'est-à-dire laver la vaisselle, nettoyer la batterie de cuisine, préparer les chambres à coucher pour la nuit, etc.

Il faut éviter avec soin de déranger les serviteurs quand ils mangent : c'est pour eux un moment de repos qu'il ne faut pas troubler. Une maîtresse de maison doit souvent paraître, mais pour quelques moments seulement, aux repas de ses gens, pour s'assurer que tout s'y passe bien, qu'ils sont servis proprement et qu'ils ne consomment réellement que ce qu'elle a ordonné.

Service de la vaisselle. — On doit tenir avec rigueur à ce que

tout ce qui a été employé au service de la table des maîtres et de la cuisine, vaisselle, casseroles, etc., soit nettoyé et mis en ordre le soir même ; il y a pour la matinée bien assez d'occupations spéciales sans qu'on y ajoute celles de la veille.

Dépenses du ménage.

Il y a, pour le maître et la maîtresse de maison diverses manières de s'entendre pour la dépense dans un ménage. Le mieux, sans contredit, est que l'argent soit mis entièrement en commun, et que mari et femme en puissent disposer, à la charge de s'en rendre compte mutuellement ; mais, outre que cela ne convient pas à tous les maris, cette communauté de dépenses est quelquefois difficile lorsque le mari est négociant ou qu'il fait valoir un domaine, ce qui est à peu près la même chose.

Le mari peut donner une somme fixe pour les dépenses du ménage et pour les dépenses personnelles de sa femme, ou lui remettre, lorsqu'elle en a besoin, de l'argent dont elle rend compte ; mais alors il est juste que le mari rende compte aussi, à sa femme, de l'emploi de l'argent dont il dispose pour ses dépenses personnelles. Comme il est rare qu'un homme veuille s'assujettir à cette obligation, si équitable cependant, je crois qu'il faut au moins qu'il fixe une somme dont l'excédant, après le paiement des dépenses, appartient en propre à sa femme. S'il ne faisait pas cette petite concession, il lui ravirait le plaisir d'une aumône secrète, ou d'un présent à son mari, à ses enfants, à une parente, à une amie. D'ailleurs, comme une bonne ménagère contribue beaucoup à la prospérité d'une maison, et même d'une exploitation agricole, il me semble juste de lui attribuer une part des bénéfices obtenus, en grande partie, par son travail et ses soins : cet argent sera un grand encouragement pour elle.

La dépense du ménage est bien plus difficile à préciser à la campagne qu'à la ville. Elle varie selon les saisons, les travaux, l'abondance des récoltes et le plus ou moins d'activité des domestiques. Si, comme je viens de le dire, le mari donne tous les mois une somme fixe pour les dépenses du ménage, la femme en tiendra un compte exact ; c'est en examinant chaque mois ses comptes avec son mari que celui-ci pourra lui faire, sur l'emploi de l'argent, les observations qu'il jugera convenables.

Il serait juste et raisonnable aussi que les autres dépenses de l'exploitation fussent soumises à l'examen de la femme, qui pour-

rait faire aussi à leur sujet de judicieuses observations. Les femmes, en général, possèdent un esprit de détail que n'ont pas les hommes, et, comme dans une exploitation agricole les détails sont infinis et se reproduisent dans toutes les opérations, une femme est très-apte à donner un bon avis.

Paiement des domestiques.

Il faut payer régulièrement les domestiques, et se conformer, pour l'époque de ce paiement, à l'usage du pays que l'on habite. Cependant il est préférable de les payer tous les mois, ou au moins tous les trois mois, plutôt que tous les ans, comme c'est l'usage dans beaucoup de provinces.

Les capitalistes et les négociants blâmeront peut-être cette manière de raisonner, car ils considèrent comme un avantage de ne faire les paiements que le plus tard possible; mais, dans une maison particulière, où l'argent, qui a une destination, reste ordinairement en caisse jusqu'à ce qu'il soit employé, il est plus sage de payer le plus tôt possible tout ce qu'on doit. Lorsqu'on a de l'argent à sa disposition, on peut se laisser aller à lui donner une autre destination que celle pour laquelle on l'avait mis en réserve, et cela peut devenir une cause d'embarras ; d'ailleurs il est juste que les domestiques n'attendent pas longtemps le salaire qui leur est dû.

CHAPITRE IV.

COMPTABILITÉ. — SYSTÈME MÉTRIQUE DES POIDS ET MESURES.

Comptabilité.

Une comptabilité régulière et détaillée est indispensable à la bonne administration d'un ménage. C'est la base de l'ordre et de l'économie ; je ne puis donc trop engager une maîtresse de maison à apporter dans ses comptes une grande régularité et une extrême exactitude.

Elle fixera le moment, de la matinée ou de la soirée, où elle se consacrera irrévocablement à ce petit travail, qui, une fois bien organisé, pourra être terminé en un quart d'heure ou tout au plus en une demi-heure par jour. Cette comptabilité permet de voir facilement sur quelles dépenses on aurait pu faire des économies : c'est le seul moyen qu'on ait de se rendre un compte exact de l'emploi de son argent et de régler ses dépenses; mais, si l'on néglige un seul jour de tenir cette comptabilité au courant, les comptes s'embrouillent, le travail augmente, le dégoût et l'ennui s'en mêlent, la comptabilité est abandonnée ou mal tenue, et, je ne puis assez le répéter, cette négligence entraîne d'immenses inconvénients.

Livre de comptabilité. — Six livres sont nécessaires pour cette comptabilité; en voici les titres : carnet, livre de cuisine, recettes et dépenses générales, comptes des ouvriers, notes diverses, correspondance.

Carnet. — Il faut toujours porter dans sa poche un carnet et y inscrire provisoirement toutes les recettes, toutes les dépenses, et même les notes étrangères à la comptabilité. Ce livre est une espèce de *memento;* chaque article y est inscrit à sa date, puis biffé lorsqu'il est devenu inutile ou qu'il est transporté sur les autres livres. Les différents articles doivent y être inscrits au moment même où se fait l'affaire à laquelle ils se rapportent, et, en cas d'omission, au moment même où le souvenir s'en présente à l'esprit. Quand l'heure est venue de travailler à la comptabilité, on fait les dépouillements de cette espèce de journal pour en extraire tous les articles et les transcrire sur les différents livres de comptabilité auxquels ils appartiennent.

Livre de cuisine. — On n'y inscrit que les dépenses de nourriture. On le divise en trois colonnes; dans la première, on inscrit le prix des provisions qui ont été achetées; dans la seconde, on inscrit le prix des provisions qui ont été prises sur la propriété, et auxquelles on donne à peu près une valeur égale à celle qu'on en aurait obtenue en les faisant vendre au marché; dans la troisième colonne, on réunit tous les chiffres inscrits dans la 1re et dans la 2e colonne; on totalise chaque colonne au bas de chaque page. On sait ainsi constamment ce que coûte la nourriture, soit que la dépense ait été faite en argent, soit qu'elle ait été faite en nature. Cette dernière dépense est un des éléments du compte général des revenus de la propriété.

Livre de recettes et dépenses générales. — On y inscrit les recettes

et dépenses de toute nature. Ce livre est divisé en deux parties qui ne doivent jamais être confondues : les comptes de l'exploitation agricole, et les comptes de la maison de maître. Le tableau ci-après donne une idée de la manière dont le compte de la maison de maître doit être établi.

On trouve chez les papetiers ces livres de dépenses avec divisions et têtes de pages imprimées ; il est facile à chacun d'approprier ce livre à ses convenances personnelles.

LIVRE DE CUISINE.

DATES.	JANVIER 1872.	DÉPENSES		
		EN ESPÈCES.	EN NATURE.	TOTALES.
1er	Pain.	1 40	» »	1 40
	Lait.	» »	» 60	» 60
	Légumes	» »	» 75	» 75
	Viande de boucherie . . .	3 »	» »	3 »
2	Pain.	1 40	» »	1 40
	Poulet	» »	1 50	1 50
	Lait.	» »	» 60	» 60
	Légumes	» »	» 75	» 75
	Fruits	» »	» 65	» 65
	Totaux. . . .	5 80	4 85	10 65

J'ai dû pour faire bien comprendre la disposition de ce livre par la mise en regard des recettes et des dépenses et pour ne pas dépasser le format de mon ouvrage, supprimer plusieurs colonnes, dans le tableau ci-dessous ; les principaux titres de colonnes en dehors de ceux qui figurent ici sont : contributions, bienfaisance, réparations, ameublement, ustensiles, maladies.

Le verso de chaque feuillet est consacré, comme on le voit, à l'inscription des recettes, et le recto à l'inscription des dépenses. Les recettes et les dépenses sont ainsi placées en regard.

On inscrit sous leur titre toutes les dépenses, ou bien au moment où on les solde, ou bien lorsqu'on dépouille le carnet dont je viens de parler. On inscrit aussi chaque mois le total de la dépense du livre de cuisine, en deux articles : l'un comprenant tous les objets payés en argent ; l'autre, les objets pris en nature sur la propriété et estimés à leur prix vénal. On réunit ainsi les dépenses de même nature dans chaque colonne de la page consacrée aux dépenses, et, par conséquent, on peut voir à chaque

MAISON

RECETTES ET

DATES.	RECETTES. — JANVIER 1872.	RECETTES. EN ESPÈCES.	RECETTES. EN NATURE.	PRODUIT des VENTES.	RECETTES TOTALES.
1er	Reçu pour le ménage.	300 »	» »	» »	300 »
6	Semestre de rente 3 pour 100 . . .	250 »	» »	» »	250 »
9	Vente de légumes	» »	» »	15 »	15 »
15	Reçu de la basse-cour pour volailles.	» »	25 »	» »	25 »
	— du jardin, pour légumes. . .	» »	15 »	» »	15 »
		550 »	40 »	15 »	605 »

moment, et d'un coup d'œil, le total de chaque sorte de dépenses.

On fait recette à l'autre page des objets auxquels on a donné une valeur, comme : *reçu du jardin pour légumes... fr.; reçu de la basse-cour pour volailles... fr.* etc. etc. On ajoute à ces recettes toutes celles qui sont le produit de quelques ventes, et l'argent reçu du mari.

Chaque mois, pour faire la balance entre la recette et la dépense, on compte d'abord l'argent qui reste *effectivement* en caisse; cette somme, ajoutée aux dépenses, doit former un total égal au total des recettes. La balance faite, ce qui reste en caisse constitue le premier article de recette du mois suivant.

Si cette balance n'est pas juste, c'est qu'il y a une erreur, soit dans l'addition, soit dans l'inscription des recettes ou des dépenses. L'erreur provient, ou de ce qu'une dépense ou une recette n'a pas été inscrite, ou de ce qu'elle a été inscrite deux fois, ou de ce que son chiffre a été augmenté ou diminué. On vérifie d'abord les chiffres et les additions ; si tout est exact, on cherche à rappeler ses souvenirs; enfin, si l'erreur n'est pas retrouvée, comme elle ne peut pas être considérable, et comme il n'est pas nécessaire que les livres de ménage présentent une aussi grande exactitude que les livres de commerce, on inscrit, sous le titre de

DE MAITRE.

DÉPENSES GÉNÉRALES.

DATES.	DÉPENSES — JANVIER 1872.	DÉPENSES DIVERSES.	NOURRITURE EN ESPÈCES.	NOURRITURE EN NATURE.	CHAUFFAGE, ÉCLAIRAGE.	BLANCHISSAGE, LINGE.	DOMESTIQUES.	MONSIEUR.	MADAME.	ENFANTS.	DÉPENSES TOTALES.
3	4 kilogr. d'huil . .	» »	» »	» »	4 80	» »	»	»	» »	»	4 80
4	20 mètres de calicot.	» »	» »	» »	» »	» »	»	»	25 »	»	25 »
9	2 paires de draps. .	» »	» »	» »	» »	72 »	»	»	» »	»	72 »
	Mercerie.	6 75	» »	» »	» »	» »	»	»	» »	»	6 75
15	15 stères de bois. .	» »	» »	» »	180 »	» »	»	»	» »	»	180 »
	Timbres-poste . .	2 30	» »	» »	» »	» »	»	»	» »	»	2 30
	Nourriture. . . .	» »	98 »	80 »	» »	» »	»	»	» »	»	278 »
		9 05	198 »	80 »	184 80	72 »	»	»	25 »	»	568 85

recette oubliée, la somme qui est en excédant, ou sous le titre de dépense oubliée, la somme qui est en déficit, afin de pouvoir faire exactement la balance.

On peut employer une partie de ce livre à ouvrir un compte à chacun des domestiques : en tête de chaque compte on énonce les conditions de l'engagement. Si le domestique doit faire des fournitures à la maison, son compte doit avoir deux colonnes : dans l'une, on inscrit l'argent qu'il a reçu ; dans l'autre, on inscrit les gages échus et la valeur des objets qu'il a fournis, et, chaque fois qu'on règle son compte, on fait l'addition de ces deux colonnes pour savoir comment elles se balancent ; il est donc facile de voir si le domestique est débiteur ou créancier.

Livre de compte des ouvriers. — C'est sur ce livre que la maîtresse de maison inscrit, chaque soir, les journées des ouvriers employés par elle. Toutes les semaines, elle fait le compte de chaque ouvrier ; elle le paie, puis elle biffe la semaine ; si elle ne paie pas, elle arrête néanmoins le compte, afin de savoir ce qu'elle doit, mais elle ne biffe rien.

Chaque page de ce livre est divisée en dix colonnes : dans la première, on écrit le nom de l'ouvrier ; dans la deuxième, le prix de la journée ; dans les six suivantes, les noms des jours de la semaine. Pour inscrire chaque journée de travail, on trace une

petite raie dans la colonne du jour où l'ouvrier a travaillé; ce moyen est aussi simple que prompt. Dans la neuvième colonne, on écrit le total des journées de travail; dans la dixième colonne, le total des salaires gagnés pendant la semaine.

Livre de notes diverses. — On y inscrit les notes diverses dont on peut avoir besoin, les dates qu'il faut se rappeler, par exemple celle du jour où une bête a mis bas; le nombre et le sexe des petits, etc.

On peut aussi, sur ce même livre, inscrire jour par jour certains travaux dont on désire conserver la date, par exemple : l'époque de certains semis dans le jardin afin de savoir s'ils ont été faits en temps opportun, et de profiter de l'expérience quand on fera d'autres semis. On jette en quelque sorte sur ce livre un récit très-concis des événements de la journée. Il est très-commode de consulter ces notes pour une foule de choses que la mémoire ne suffit pas à conserver.

COMPTE DES OUVRIERS.

NOMS des OUVRIERS	PRIX de la JOURNÉE.	LUNDI 4 MAI.	MARDI 5.	MERCREDI 6.	JEUDI 7.	VENDREDI 8.	SAMEDI 9.	TOTAL des journées de la semaine.	SALAIRE de la SEMAINE.
									fr. c.
Jean.	2 »	—	—	»	—	—	—	5	10 »
François. . . .	2 50	—	—	—	—	—	»	5	12 50
Catherine . . .	1 25	—	»	—	—	—	»	4	5 »

Livre de correspondance. — On enregistre sur ce livre la date et au besoin le résumé de chaque lettre qu'on écrit, et on copie textuellement les lettres d'affaires qu'on peut avoir besoin de consulter ou de produire plus tard. Un répertoire par ordre alphabétique facilite les recherches. On voit ainsi d'un coup d'œil l'état de sa correspondance.

Système métrique des poids et mesures.

Le système métrique, prescrit par la loi à l'exclusion de tous les anciens systèmes de poids et mesures, est aujourd'hui si usité, même parmi les ouvriers de la campagne, que je n'en donnerai pas ici la définition complète comme dans mes éditions précédentes.

Je rappellerai que la base du système métrique est le *mètre* ou la dix-millionième partie du quart du méridien terrestre.

Unités. — L'unité de longueur est donc le *mètre.*

L'unité de surface est le carré dont chacun des côtés a un mètre de longueur, c'est le *mètre carré.* Pour mesurer la superficie du sol, comme il y a toujours à exprimer des quantités considérables, on a choisi pour unité un multiple décimal du mètre carré : ce multiple a été appelé *are.* C'est un carré dont chacun des quatre côtés a dix mètres de longueur. L'are équivaut par conséquent à cent mètres carrés.

L'unité de volume est le *mètre cube,* c'est-à-dire un cube dont chacune des six faces a un mètre carré. Pour mesurer le volume des quantités considérables, on se sert toujours du mètre cube; mais, pour mesurer le volume des liquides et des céréales, opération si souvent nécessaire et presque toujours pour des quantités très-inférieures au mètre cube, on a choisi pour unité un diminutif décimal du mètre cube : le *litre,* millième partie du mètre cube, ou décimètre cube.

Pour mesurer le volume du bois, l'unité est le *mètre cube;* mais on donne dans ce cas particulier au mètre cube de bois le nom de *stère.*

L'unité de poids est le *gramme* qui est égal au poids d'un centimètre cube d'eau distillée.

L'unité de monnaie est le *franc* qui se rattache au système métrique par son poids, lequel est de cinq grammes d'un alliage composé de neuf parties d'argent et d'une partie de cuivre.

Multiples et sous-multiples des unités. — Les multiples des unités sont formés en ajoutant devant le nom de l'unité les mots *déca,* qui signifie dix, *hecto,* qui signifie cent, *kilo,* qui signifie mille et *myria,* qui signifie dix mille. Ex. : le *kilomètre* est une longueur de mille mètres.

Les sous-multiples sont formés en ajoutant devant le nom de l'unité les mots *déci,* qui signifie dixième partie, *centi,* centième partie, *milli,* millième partie. Ex. : le *millimètre* est la millième partie du mètre.

Remarquons toutefois que s'il s'agit des mesures de superficie et de volume et qu'on les désigne au moyen des mots *mètre carré* et *mètre cube,* dans ce cas, les mots *déca, hecto, kilo, myria,* ne représentent plus dix fois, cent fois, mille fois, dix mille fois, l'unité, et les mots *déci, centi, milli,* ne représentent plus la dixième, la centième, la millième partie de l'unité à laquelle on les a joints. Un décimètre carré ne signifie pas la dixième partie du mètre carré, mais le carré construit sur un décimètre de côté, c'est-à-dire la centième partie du mètre carré; un décimètre cube

n'est pas la dixième partie du mètre cube : c'est le cube construit sur un décimètre de côté, lequel n'est que la millième partie du mètre cube.

En prenant pour unité de superficie l'are, et pour unités de volume le stère et le litre et en négligeant les multiples et sous-multiples non usités, on a dans le tableau suivant tous les termes usités du système métrique.

TABLEAU USUEL DU SYSTÈME MÉTRIQUE.

Mètre, mesure de longueur, égale à la dix-millionième partie du quart du méridien terrestre.

Décamètre, qui signifie dix mètres.
Hectomètre, — cent mètres.
Kilomètre, — mille mètres.
Myriamètre, — dix mille mètres.

Décimètre, qui signifie la dixième partie du mètre.
Centimètre, — centième —
Millimètre, — millième —

Are, unité de superficie, qui est un carré de dix mètres de côté, et vaut cent mètres carrés.

Hectare, cent ares ou dix mille mètres carrés.

Centiare, centième partie de l'are ou mètre carré.

Stère, unité de volume du bois, égale au mètre cube.

Décastère, qui signifie dix stères.

Décistère, qui signifie la dixième partie du stère.

Litre, unité de volume des liquides et des grains, équivalente à un décimètre cube, ou cube construit sur un décimètre de côté, ou millième partie du mètre cube.

Décalitre, qui signifie dix litres.
Hectolitre, — cent litres.

Décilitre, qui signifie la dixième partie du litre.
Centilitre, — centième —

Gramme, unité de poids, égale au poids d'un centimètre cube d'eau distillée.

Décagramme, qui signifie dix grammes.
Hectogramme, — cent grammes.
Kilogramme, — mille grammes.

Décigramme, qui signifie la dixième partie du gramme.
Centigramme, — centième —
Milligramme, — millième —

Franc, unité des monnaies, alliage de neuf parties d'argent et d'une partie de cuivre pesant cinq grammes.

Décime, qui signifie la dixième partie du franc.
Centime, — centième —

CHAPITRE V.

TOILETTE DE LA MAITRESSE DE MAISON.

Conseils sur la toilette.

La toilette, qui est la principale occupation de la plupart des femmes dans les villes, a son importance même aux champs; mais elle ne doit absorber que bien peu des précieux instants d'une ménagère agricole, dont la mise doit toujours réunir la simplicité et le bon goût qui distinguent, en tous lieux, une femme bien élevée; ce qui n'exclut pas les belles et bonnes choses.

Une maîtresse de maison, à la campagne, s'habillera pour toute la journée aussitôt qu'elle aura terminé le petit service intérieur de sa chambre pour elle et pour ses enfants, et qu'elle aura fait sa visite du matin à la ferme et à la cuisine. Vers le milieu du jour, elle remettra un peu d'ordre dans sa coiffure et dans sa toilette.

Je lui conseille de ne pas suivre servilement les fantaisies de la mode, et de choisir, pour ses vêtements, la forme la plus simple, afin de ne jamais être ridicule; et, pour cela, elle repoussera toujours les modes exagérées, qui sont éphémères et de mauvais goût.

Si une femme est riche, je l'engage à acheter de ces étoffes toujours belles, qui peuvent être employées dans presque tous les temps, sans rien perdre, pour ainsi dire, de leur valeur, plutôt que ces charmants objets qui n'ont plus de prix dès qu'ils ont perdu leur premier lustre. Si elle n'est pas riche, elle fera toujours sagement de n'employer que des étoffes de bonne qualité, mais moins coûteuses. Les colifichets ne doivent jamais paraître dans la toilette d'une femme qui vit à la campagne.

Si j'engage les femmes qui aiment la toilette à modérer ce penchant, j'exhorte celles qui se négligent à faire tous leurs efforts pour conserver toujours une bonne tenue. La plus exquise propreté doit régner dans tous ses ajustements comme sur sa personne. Sa chevelure doit être parfaitement en ordre, sa taille soutenue par un corset bien fait, mais non étroit comme le sont ceux dont quelques femmes ont le ridicule de s'affubler, ce qui

détruit la grâce et la souplesse de la taille, gêne les mouvements et altère souvent la santé, sans rapprocher la femme de ces modèles qui sont le type de la beauté.

La chaussure, quoique simple et même un peu grossière à la campagne, doit toujours être en bon état. Les pantoufles, lors même qu'elles sont élégantes, ne doivent jamais paraître que le matin ; quelques femmes ont l'habitude de porter des souliers à demi usés en pantoufles; je ne saurais trop mettre mes lectrices en garde contre cette économie repoussante.

Une femme bien élevée cherchera toujours à prévenir en sa faveur, même au premier aspect, par sa bonne tenue, sa propreté, le bon goût et le bon ordre de ses ajustements. A tous les âges, dans toutes les conditions de sa vie, sa tenue doit lui permettre de se présenter devant des étrangers, sans avoir à rougir de sa négligence. Y a-t-il rien de plus ridicule qu'une femme obligée de s'enfuir lorsqu'elle voit arriver un visiteur? Elle aurait tort de croire que son désordre est moins désagréable à son mari qu'aux étrangers ; si elle veut conserver son affection, elle doit se préoccuper constamment de lui plaire et faire en sorte qu'il n'ait jamais à rougir d'elle.

Les dimanches et les jours de fête on peut mettre un costume plus élégant que celui des jours de travail; cependant je ne puis assez engager à conserver constamment même pour les jours ordinaires, une tenue soignée, mais simple, qui est le type du bon goût.

Costume d'hiver.

Robes et jupons. — Pendant l'hiver, une robe d'étoffe de laine, qu'on puisse brosser et même laver, unie ou à carreaux, est ce qu'il y a de plus convenable pour une *campagnarde*. Le mérinos n'est pas assez solide; une robe d'étoffe de laine croisée, bien faite, d'une jolie couleur, est toujours préférable à une robe de soie fanée. Le jupon de dessous sera d'une étoffe de laine noire ou de couleur qu'on puisse brosser et laver. Il est indispensable d'avoir pour l'hiver une robe de chambre bien chaude et qui puisse se laver.

Tabliers. — Un tablier en soie, en filoselle ou en étoffe de laine noire ou de couleur foncée, garni de poches, est indispensable pour préserver la robe pendant les occupations du ménage ; on peut mettre par-dessus un tablier de cotonnade qu'on quitte lorsque l'ouvrage est terminé.

Cols. — Un col bien blanc, empesé ou brodé simplement, accompagné d'une cravate noire, est seul convenable pour l'hiver; il doit être en toile ou en percale (la mousseline a l'inconvénient de se chiffonner très-vite); des manches pareilles au col conviennent fort bien.

Bonnets. — Si notre ménagère a l'habitude de porter un bonnet, il sera de meilleur goût en mousseline ou en jaconas, et garni d'une mousseline claire bordée d'une petite dentelle, que s'il est en tulle garni de tulle de coton brodé, et même orné de rubans. C'est une mesquine élégance qui ne convient pas à la vie des champs, et qui, en définitive, est plus coûteuse que le bonnet de meilleur goût que j'indique.

Chapeaux, capuchons. — Lorsqu'elle a besoin de sortir pour vaquer à ses affaires, elle doit être coiffée d'un chapeau noir couvrant bien les oreilles, tout uni, et d'une étoffe qui ne puisse être gâtée par un peu de pluie; on peut les remplacer par un capuchon en soie ou en mérinos noir. Dans les temps très-froids, on place le manteau sur le grand bavolet du capuchon et on se garantit ainsi du contact de l'air.

Bas. — Les bas seront de laine noire ou de coton blanc de bonne qualité : le blanchissage des bas blancs est facile et peu coûteux. Les bas de coton de couleur, quand ils commencent à vieillir, ne sont pas beaucoup moins salissants que les bas blancs, et ils conviennent peu à une femme. Quand les pieds des bas sont usés, au lieu d'y faire des semelles et des talons remmaillés, ce qui est toujours fort laid, on fait remplacer le pied tout entier, s'il existe dans le voisinage des métiers à bas; dans le cas contraire, on remonte la partie supérieure du bas sur des chaussettes destinées à cet usage et qui ne coûtent que la moitié du prix des bas ou on les remonte en les tricotant à la main.

Guêtres. — Les guêtres en drap, dont le sous-pied ne dépasse pas la portion de la plante du pied qui ne porte pas sur le sol, sont un excellent moyen de préserver les bas, de tenir les pieds chauds et de maintenir le soulier. Ces guêtres ont une patte boutonnée sur le cou-de-pied; elles sont faciles à mettre et à ôter et ont bonne façon. On en fait en cuir léger; elles sont plus solides que les guêtres de drap et plus convenables pour les mauvais temps. Celles en drap sont faciles à faire d'après un bon modèle, elles peuvent être faites par la ménagère, ou par une ouvrière de campagne.

Chaussures. — Les souliers doivent être en peau de cheval,

couverts et lacés, à fortes semelles, et un peu contournés comme les souliers d'homme. Le pied est plus d'aplomb et plus à l'aise dans les souliers de cette forme; c'est une erreur de croire qu'ils font plus de mal au pied que les souliers minces que portent ordinairement les femmes; c'est le contraire : lorsqu'ils ne serrent pas trop le pied, ils le déforment moins, le protégent mieux contre les cailloux et les inégalités du terrain, et résistent davantage à la fatigue. Enfin, une chaussure un peu forte est la seule qui puisse convenir en hiver, car une femme ainsi chaussée peut marcher dans une cour de ferme ou dans des chemins boueux sans craindre l'humidité ou le froid aux pieds. Si cette chaussure est bien faite, elle n'a pas mauvaise grâce. Ces souliers peuvent être faits en cuir verni de voiture, imperméable à l'eau; il suffit de les laver pour rendre au vernis tout son brillant. Des bottines en cuir ou en drap, bien claquées, peuvent remplacer le soulier et la guêtre; mais cette chaussure est beaucoup plus coûteuse que les guêtres.

Lorsque le sol est boueux, il faut porter des sabots légers, qu'on puisse mettre par-dessus les souliers; cette chaussure est indispensable à la campagne. Lorsqu'une femme est chaussée de souliers solides, ses sabots peuvent être plus découverts et par conséquent moins lourds; quelques gouttes d'eau ou un peu de boue passent quelquefois par-dessus le bord des sabots, mais il n'en résulte qu'une très-légère incommodité; tandis qu'avec des souliers minces ou des chaussons le pied est mouillé à l'instant.

Lorsque le sol n'est pas caillouteux, on peut remplacer, par moments, les sabots par les souliers en caoutchouc, qui préservent parfaitement les pieds de l'humidité; mais les sabots les protégent mieux contre tout refroidissement.

Pour que les souliers en caoutchouc ne soient pas rapidement usés, il faut que la chaussure qu'ils sont destinés à préserver ne soit ni dure ni très-épaisse et n'ait pas de clous ni de talons. Sans quoi, quand il se rencontre des cailloux ou des pierres sur le sol, le caoutchouc, se trouvant serré entre deux corps durs, est promptement usé ou endommagé. La chaussure la plus convenable, lorsqu'on veut faire usage de souliers en caoutchouc, est celle connue sous le nom de *feutres*, qui peuvent être en forme de bottines.

Gants. — Une femme qui habite la campagne ne doit jamais oublier d'avoir des gants dans sa poche, et de les mettre dès qu'elle sort de la maison; car, s'il n'est pas possible qu'elle ait

les mains aussi blanches que celles des femmes qui vivent dans leur boudoir, au moins doit-elle leur conserver cette apparence, qui annonce toujours une femme bien élevée. Je l'engage à ménager ses mains, sans affectation, et à éviter ce qui peut les gâter inutilement; une jolie main, ou, au moins, une main soignée est un charmant ornement pour une femme. Les gants de peau de daim ou en drap sont préférables aux autres gants, le prix en est plus élevé, mais ils ne se déchirent pas. Dans sa maison, une femme peut porter des mitaines, elles laissent aux mains une grande liberté de mouvement.

Manteau. — Un manteau de couleur solide, en drap ou tartan croisé, bien doublé, est indispensable; il doit avoir un capuchon qu'on puisse rabattre sur la tête, des manches et être assez court pour ne pas entraver la marche. Un manteau avec capuchon d'étoffe légère imperméable, appelé *Water-proof* par suite de l'usage anglais, est un vêtement à peu près indispensable. On va souvent en voiture découverte à la campagne, même dans la mauvaise saison, et on est souvent surpris par la pluie; dans ce cas, rien n'est préférable au caoutchouc.

Casaques. — L'usage des casaques semble avoir été inventé pour les femmes qui habitent la campagne; une fermière doit en avoir plusieurs, plus ou moins chaudes, suivant la saison. C'est un des vêtements les plus commodes et les plus confortables qu'on ait imaginés pour les femmes que leurs occupations obligent à déployer beaucoup d'activité. Un collet peut la remplacer, mais il est moins convenable.

Costume d'été.

Robes. — Dans cette saison, une fermière portera des robes à fond blanc et d'une teinture solide. Pendant l'automne, elle mettra des robes d'une couleur plus foncée. La soie ou les étoffes qu'on ne lave pas facilement ne conviennent nullement pour les jours de travail; elles seraient bien vite tachées et hors de service.

Bas, souliers et guêtres. — Les bas seront blancs; les souliers, de la même forme que les souliers d'hiver, seront en cuir verni ou en peau non cirée, d'une couleur jaunâtre naturelle (ce qu'on appelle veau retourné); cette peau est souple, solide, et la poussière y paraît peu. Le castor noir convient aussi; les souliers cirés salissent les robes claires et les bas blancs. Des bot-

tines plus légères que celles d'hiver conviennent très-bien. La semelle des souliers d'été doit être moins forte que celle des souliers d'hiver; mais les chaussures légères et en étoffe ne conviennent point aux champs. On fera bien d'ajouter aux souliers des guêtres en toile grise ou en étoffe légère, pour empêcher la poussière de pénétrer dans la chaussure.

Coiffure. — La coiffure d'été est une chose assez difficile à trouver, car il faut qu'elle réunisse les conditions suivantes : mettre le visage et les épaules parfaitement à l'abri du soleil et de ces pluies qui surprennent si souvent à la campagne ; ne pas échauffer; ne pas voler à tous les vents, ce qui est insupportable ; être assez solide pour ne pas nécessiter des ménagements ennuyeux; enfin, coûter bon marché. On a adopté pour la campagne l'usage des capelines, excellente coiffure, peu coûteuse, très-commode ; les capelines blanches sont de meilleur goût, sans être plus coûteuses.

Les chapeaux à larges bords et en grosse paille conviennent très-bien aux jeunes femmes et aux enfants, et peuvent remplacer les capelines.

Robe de chambre. — Il est indispensable d'avoir pour l'été une robe de chambre légère ou peignoir; il est difficile de s'en passer lorsqu'on doit sortir de la chambre dès qu'on se lève.

CHAPITRE VI.

TRAVAUX D'AIGUILLE. — PETIT MOBILIER.

Une bonne ménagère qui sait manier habilement l'aiguille, condition si importante de l'éducation d'une femme, peut en grande partie entretenir en bon état les vêtements de sa famille et le linge de la maison. La couture est un travail si amusant pour une femme qui en a l'habitude, qu'elle le préfère à tout autre travail, et qu'elle éprouve un véritable plaisir lorsqu'elle a confectionné ou raccommodé une pièce de linge ou un vêtement. Ce plaisir est plus vif que ne pourraient le supposer les femmes qui n'emploient leur adresse qu'à des choses futiles.

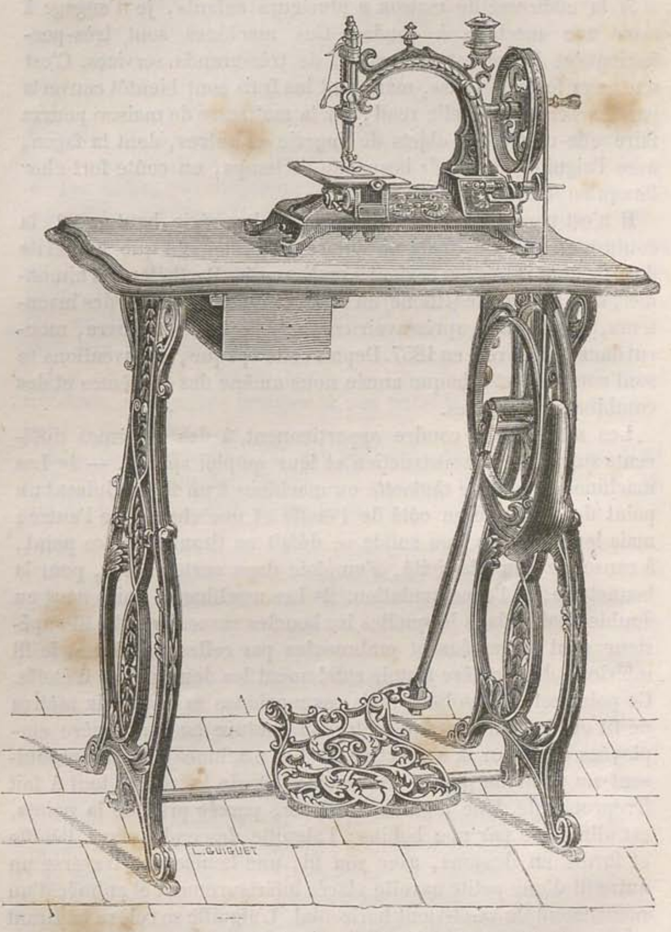
Machine à coudre.

Si la maîtresse de maison a plusieurs enfants, je l'engage à avoir une machine à coudre. Ces machines sont très-perfectionnées à présent et rendent de très-grands services. C'est une assez forte dépense, mais dont les frais sont bientôt couverts par les services qu'elle rend, car la maîtresse de maison pourra faire elle-même des objets de lingerie et autres, dont la façon, avec l'aiguille, demande beaucoup de temps, ou coûte fort cher lorsqu'on les fait faire au dehors.

Il n'est personne, aujourd'hui, qui n'apprécie hautement la couture mécanique, mais on ignore généralement que le mérite de cette utile invention revient à un Français, Barthélemy Thimonnier, né à l'Arbresle (Rhône) en 1793. Comme la plupart des inventeurs, Thimonnier, après avoir consacré sa vie à son œuvre, mourut dans la pauvreté en 1857. Depuis cette époque, les inventions se sont succédé, et chaque année nous amène des systèmes et des combinaisons variées.

Les machines à coudre appartiennent à des systèmes différents suivant leur construction et leur emploi spécial. — 1° Les machines à point de *chaînette* ou machines à un fil produisent un point de piqûre d'un côté de l'étoffe et une chaîne de l'autre; mais leur couture peu solide se défait en tirant le fil; ce point, à cause de son élasticité, s'emploie dans certains cas, pour la bonneterie, et l'ornementation. 2° Les machines à point *noué* ou double chaîne dans lesquelles les boucles successives du fil supérieur sont traversées et embrassées par celles que forme le fil inférieur de manière à unir solidement les deux pièces d'étoffe. Ce point est plus solide, mais ces machines exigeant six mètres de fil ou de soie pour un mètre de couture ne sont guère employées que pour la confection. 3° Les machines à *navette* produisent un point de piqûre des deux côtés de l'étoffe et tout à fait irréprochable. Une aiguille verticale, percée près de la pointe, est alimentée par une bobine; l'aiguille descend, perce l'étoffe et forme en dessous, avec son fil, une boucle que traverse un autre fil d'une petite navette placée inférieurement et animée d'un mouvement de va-et-vient horizontal. L'aiguille se relève en tirant son fil, et serre la boucle avec le fil de la navette. Cette opération se répétant sur chaque point de la couture, le travail représente celui que donnerait le point arrière ou piqûre à la main. On peut dire que les vêtements faits au point de navette sont *indécousables*,

suivant le terme consacré pour exprimer l'extrême solidité d'une couture.



Grav. 1. — L'*Abeille*, machine à navette de MM. Hurtu et Hautin.

Nous avons tenu à honneur de revendiquer pour notre pays l'invention de la machine à coudre; mais les premiers perfec-

tionnements nous sont venus d'Amérique et pendant longtemps les machines américaines ont eu une incontestable supériorité. Aujourd'hui nos constructeurs de Paris luttent avantageusement contre les Américains par la perfection, la solidité et le bon marché, pour tous les systèmes de machines à coudre. Il y a donc beaucoup de machines à coudre dont la plupart donnent d'excellents résultats, mais nous pouvons recommander en toute confiance celles que fabriquent et vendent MM. Hurtu et Hautin, 33, boulevard de Sébastopol. La grav. 1 représente une de ces machines.

L'*Abeille*, tant par sa forme gracieuse que par le peu de bruit qu'elle fait en fonctionnant, est un type de machines destinées aux familles; elle fait le point de navette et l'envers est comme l'endroit; avec elle, au moyen de guides divers, on peut border, ganser, ouater, ourler, rabattre, biaiser, soutacher, plisser, froncer; etc. Son prix, avec tous les guides nécessaires et des accessoires tels que bobines, aiguilles, tourne-vis, etc., est de 180 fr.

Cette machine ainsi que l'indique la gravure fonctionne *à la main* ou *au pied* indistinctement : avantage précieux pour les personnes qui ont à se déplacer et veulent emporter la machine sans s'embarrasser de sa table et de son pied.

La même machine se vend aussi sans table ni pied, avec tous les mêmes accessoires ou guides qui accompagnent la machine complète : son prix est de 150 fr.

Je ne donne pas la description de cette machine parce qu'aucune machine à coudre n'est vendue sans être accompagnée d'une instruction spéciale qui explique la manière de s'en servir assez clairement pour n'avoir pas besoin de recourir à d'autres indications. Nous renvoyons donc à cette instruction et aux catalogues de MM. Hurtu et Hautin dans lesquels nos lectrices trouveront tous les types de machines pour les différentes industries de la couture soit à point de chaînette, soit à point de navette.

Comme conseils absolument généraux, j'ajouterai que la machine à coudre doit être toujours entretenue avec propreté et graissée de temps en temps ; il est bon de la couvrir quand elle ne fonctionne pas, pour la mettre à l'abri de la poussière.

Une machine à coudre remplace facilement le travail de quatre personnes ; c'est, on le voit, un meuble indispensable pour les familles nombreuses.

Boîte de mercerie.

A la campagne, il est difficile de se procurer certaines merceries au moment où l'on en a besoin ; puis, la mercerie achetée en gros coûte moins ; une boîte à ouvrage, ou, pour mieux dire, un petit magasin de mercerie, est donc indispensable. La boîte de mercerie doit fermer à clef, parce que rien ne tente autant les filles de service, même fidèles, que ces petites provisions qui sont du domaine de la femme. Cette boîte doit avoir un double fond, divisé en plusieurs cases, afin qu'on puisse séparer et retrouver facilement les objets qu'on y place.

Fil et coton. — Chaque espèce de fil doit être rangée par numéros, de telle sorte que, lorsqu'il en manque une espèce, on puisse la remplacer exactement et avoir toujours un assortiment complet. Il suffit alors de désigner au marchand le numéro du fil qu'on désire, et lorsqu'on veut coudre, on sait, avec un peu d'habitude, quel est le numéro du fil qui convient à l'ouvrage qu'on entreprend. Les cotons à coudre, à broder ou à faire des reprises, doivent aussi être rangés dans la boîte à mercerie par ordre de grosseur. On trouve aujourd'hui, dans le commerce, des fils de lin en petites pelotes, numérotés par degrés de grosseur, qui sont d'excellente qualité. Les cotons dits *à la croix*, et qui portent une croix sur l'étiquette, sont les meilleurs.

Les pelotes de coton doivent occuper une case particulière, et ne point être confondues avec les pelotes de fil.

Bobines. — Pour dévider facilement du fil ou du coton, il faut se munir de bobines en bois, qui permettent d'arrêter le bout du fil au moyen d'une fente faite dans le rebord, ce qui empêche le fil de se dérouler et de se salir. Les étoiles de carte sont aussi assez convenables ; tandis qu'un peloton rond, fait sur papier se déroule et se mêle facilement.

Rubans de fil et de coton. — Les rubans seront achetés à la pièce ; il faut les choisir de diverses largeurs, afin que l'assortiment soit complet. Avant d'être placés dans la boîte à ouvrage, ils doivent être enroulés à plat sur de petits carrés longs, en carton mince et ferme. Les lacets doivent être rangés de même.

Soie. — La soie noire à coudre et le cordonnet à faire des boutonnières, qui est de qualité supérieure, peuvent être achetés en provision ; et, lorsqu'on emploie de la soie de couleur, si elle n'est pas en pelote, comme dans beaucoup de pays, il faut cou-

per ce qui reste en aiguillées que l'on dispose une à une dans un parchemin destiné à les recevoir; de telle sorte que, lorsqu'on a besoin d'un peu de soie de couleur, on en trouve dans sa réserve. Les restes de soie ainsi rangés ne se mêlent pas.

Aiguilles. — La provision d'aiguilles, toujours de première qualité (car c'est un moyen de bien coudre et d'abréger le travail), doit être faite par paquets. Des numéros indiquent aussi la grosseur des aiguilles; les plus grosses portent le numéro le plus bas. Une femme peut, dans son étui, mais là seulement, mêler les aiguilles de différentes grosseurs. Cet étui doit être en bois, car tous les autres étuis épointent les aiguilles.

Épingles. — Les épingles doivent être achetées au poids, au mille ou à la boîte, et non au *quarteron*. On peut les faire assortir de différentes grosseurs. Les épingles dites anglaises ou à tête plate sont les meilleures, mais elles coûtent plus cher que les autres.

Agrafes. — Les agrafes, achetées au poids, sont renfermées dans une boîte, ainsi que les boutons, qu'on doit acheter à la grosse ou à la plaque.

Planche à tailler.

Il faut se munir d'une *planche à tailler*, en bois blanc mince, de 50 centimètres de largeur sur 75 de longueur, avec un petit encadrement en chêne aux deux extrémités, et échancrée en rond de manière à emboîter la taille. On la place sur les genoux lorsqu'on veut tailler tous les petits objets de couture.

Patrons.

Un grand carton, en forme de portefeuille, est nécessaire pour y ranger les patrons de papier qu'on doit conserver de tous les objets d'habillement qu'on confectionne, afin de pouvoir en tailler de semblables sans courir le risque de gaspiller de l'étoffe. Je blâme tout à fait les personnes qui taillent sans patron; elles s'exposent à manquer ce qu'elles veulent faire. Avec un patron, on combine bien mieux aussi l'emploi économique de la pièce d'étoffe dont on dispose. Chaque patron doit porter une inscription désignant son usage et sa confection.

Table à ouvrage.

Une petite table à ouvrage (grav. 2), ayant un tiroir fermant à

clef, est un meuble parfaitement commode pour remplacer une boîte à ouvrage, toujours trop petite. Un couvercle à charnières, orné d'une glace à l'intérieur, se rabat sur un casier divisé en plusieurs compartiments destinés à contenir différents objets de



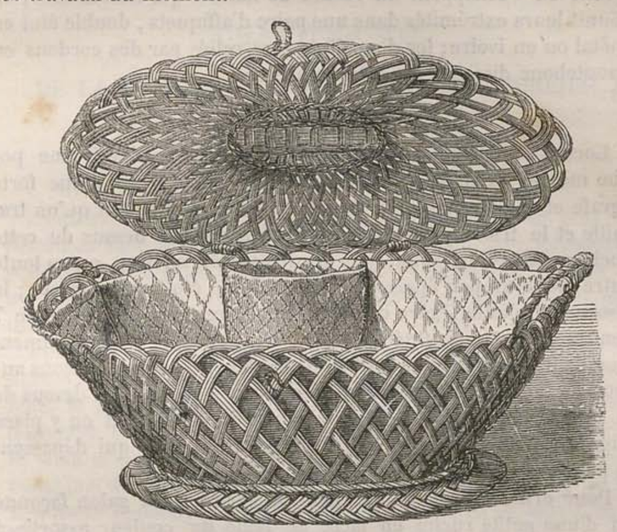
Grav. 2. — Table à ouvrage.

mercerie. Le compartiment central, beaucoup plus grand et plus profond que les autres, est destiné à renfermer les petits ouvrages en cours d'exécution. Cette table doit avoir des roulettes et être assez solide pour supporter une lampe.

Corbeille à ouvrage.

Une corbeille à ouvrage, doublée ou non de soie et garnie de poches (grav. 3), est commode, surtout à la campagne, on y place tous les objets nécessaires au travail du moment, et les petits ustensiles les plus usuels de la couture. Si l'on change d'appartement ou si l'on va travailler au jardin, on emporte la

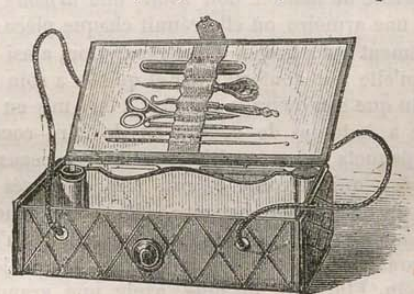
corbeille, dans laquelle on trouve tout ce dont on a besoin pour les travaux du moment.



Grav. 3. — Corbeille à ouvrage.

Nécessaire portatif.

Un nécessaire (grav. 4), beaucoup plus portatif que la corbeille, garni de ciseaux, dé, étui etc., est indispensable. Bien



Grav. 4. — Nécessaire portatif.

qu'il puisse contenir une broderie ou un tricot, il ne peut tenir lieu d'une corbeille.

Quand on cesse de tricoter, pour éviter que les aiguilles piquent ou s'échappent du réseau de mailles qui les contient, on réunit leurs extrémités dans une paire d'affiquets, double étui en métal ou en ivoire; les deux étuis sont reliés par des cordons en caoutchouc disposés dans des coulisses.

Poche mobile.

Lorsqu'on tricote souvent il est indispensable d'avoir une poche mobile qu'on suspend à la ceinture au moyen d'une forte agrafe et dans laquelle on dépose la pelotte pendant qu'on travaille et le tricot quand on cesse de tricoter. Le dessus de cette poche peut être en tapisserie à dessins variés, en drap, ou en toute autre étoffe un peu épaisse, doublée d'une étoffe plus mince; le dessous en étoffe légère doit être plus large que le dessus de 7 centimètres et avoir $0^{m}40$ de hauteur : le dessus est de la dimension de $0^{m}20$ de largeur et $0^{m}20$ de hauteur. On fixe le dessous autour de la poche en faisant un pli creux à la base du dessus de la poche. Ce pli est répété au sommet du dessous et on y place l'agrafe; puis on coupe de biais les deux côtés qui dépassent la poche et on ourle.

Pour orner la poche, on peut la garnir d'un galon façonné ou d'une petite ruche en lacet de laine de couleur assortie à la poche : ce lacet qui est ferme ne se chiffonne pas par le toucher du bras qui porte sur la poche, qui est jolie et commode.

Armoire à ouvrage.

Une maîtresse de maison doit avoir une *armoire à ouvrage,* c'est-à-dire une armoire où elle réunit chaque pièce de linge ou chaque vêtement qui a besoin d'une réparation, ainsi que les objets neufs qu'elle veut confectionner et qu'elle a soin de tailler à l'avance, afin que son ouvrage soit prêt à être mis en œuvre aussitôt qu'elle a le temps de coudre ou de faire coudre. Elle y joindra les paquets de restes d'étoffe et les morceaux provenant d'objets usés, qui peuvent encore être employés à certains usages. Au moyen de cette armoire, elle est certaine de ne pas confondre les objets à raccommoder avec ceux qui n'ont pas besoin de réparations, et de retrouver chaque objet le jour où elle en aura besoin. Elle peut, de plus, avoir une grande corbeille destinée à contenir les objets d'un gros volume, qu'elle est occupée à réparer : elle évitera ainsi de les poser sur des meubles autour d'elle, ce qui donnerait à sa chambre un aspect de désordre.

CHAPITRE VII.

DE LA MAISON DE MAITRE ET DE SON MOBILIER.

Distribution de la maison.

La distribution d'une maison est une des choses les plus importantes dans la construction d'une habitation. Je n'entrerai cependant pas dans les détails minutieux et difficiles d'un plan; je me contenterai d'énumérer tout ce que je crois nécessaire pour une habitation confortable.

Pour obtenir une bonne distribution, il faut que la maison soit double, c'est-à-dire qu'il y ait sur deux façades des pièces éclairées; la meilleure disposition est celle qu'on appelle *en retour d'équerre*. Si la maison est bâtie entre cour et jardin, on dispose le salon et la salle à manger sur le jardin; la cuisine, l'office et le cabinet de travail sur la cour. On peut placer l'escalier au milieu de la maison, dans un vestibule à l'entrée du salon et de la salle à manger. Si la maison était si petite que cette disposition fût impossible, je renoncerais à avoir un salon au rez-de-chaussée, je meublerais le cabinet de travail avec un peu plus d'élégance, et je l'habiterais de préférence à un salon placé à l'étage supérieur. Il peut être nécessaire de sortir à chaque instant pour surveiller activement les détails de la maison, et il est fatigant et ennuyeux de descendre et monter continuellement; on s'y décide avec peine, et la surveillance en souffre.

Rez-de-chaussée. — Il doit être construit sur des caves et élevé de quelques marches au-dessus de la surface du sol; c'est une condition essentielle de salubrité. On doit y trouver une cuisine, une office, une lingerie, avec de grandes armoires, une salle à manger, un salon toujours libre où la maîtresse de maison se tient habituellement, une petite chambre à côté servant de bibliothèque et de cabinet de travail où on peut travailler et recevoir les gens qui viennent traiter d'affaires; enfin, des lieux d'aisances.

Un fruitier est indispensable à la campagne; il doit être au rez-de-chaussée, et peut être attenant à la maison. (Voir l'article *Fruitier,* au tome II.) Il est indispensable aussi d'avoir, dans la cour

d'une maison de campagne, une boulangerie et une buanderie.

Premier étage. — Il est composé de chambres à coucher, accompagnées chacune d'un cabinet de toilette garni d'armoires ou de placards. Il doit y avoir à cet étage ou au rez-de-chaussée une petite chambre fermant à clef et servant de magasin pour les provisions du ménage. On ne doit pas négliger d'établir des placards partout où la distribution le permettra.

Étage supérieur. — L'étage supérieur est divisé en chambres de domestiques et en greniers.

Paratonnerre. — Il est convenable de placer sur l'habitation un ou deux paratonnerres.

On peut être à peu près certain que la foudre ne tombera jamais dans un rayon de dix mètres du paratonnerre. De plus, on a observé que les nuages orageux qui passent au-dessus des toits munis de paratonnerres, lors même que la foudre ne tombe pas, perdent de leur électricité et deviennent moins dangereux pour tous les terrains voisins. Mais il est indispensable *que le paratonnerre soit tenu en communication constante avec le sol* au moyen d'une chaîne de fer non interrompue; il faut vérifier souvent si cette communication existe; un paratonnerre isolé du sol deviendrait un danger.

Décrottoir en fer. — *Paillassons.* — On place à la porte de la maison d'habitation une petite grille horizontale en fer, appelée *décrottoir*. Il faut, en outre, placer à la porte de chaque appartement un paillasson, sur lequel chaque arrivant achève d'essuyer ses chaussures.

Salon.

Le salon est le lieu de réunion des hôtes et de la famille; c'est souvent le refuge des enfants pendant les mauvais temps. Il doit être commode, sans luxe, mais spacieux, car en hiver il est facile à la campagne de le chauffer à bas prix, et en été il ne peut être frais et agréable à habiter que s'il est vaste.

Parquet. — Il est très-agréable qu'un salon soit parqueté; mais à la campagne un parquet ciré, au rez-de-chaussée, a de graves inconvénients si la famille est nombreuse. Il faut se résigner à le voir souvent sale, a moins qu'on ait un domestique particulièrement affecté à ce service. Il est certain cependant qu'un parquet est plus sain et plus chaud que des carreaux. Le mieux est de renoncer à le cirer, mais de le laver souvent; car je trouve insupportable d'être tenu aux soins minutieux que né-

cessite un parquet ciré dans une maison de cultivateur. C'est un vrai désespoir pour une maîtresse de maison de voir à chaque instant des souliers crottés salir son parquet. Un chien même détruit dans un instant, avec ses pattes sales, tout le travail d'une matinée employée à frotter. On peut facilement faire poser sur le parquet une ou deux couches de peinture à l'huile d'une nuance qui se rapproche de la couleur du bois; le parquet ainsi peint peut être lavé chaque fois qu'il en est besoin.

Si l'on veut parqueter un salon avec économie, on peut tout simplement employer de petites douves, d'un mètre de longueur sur $0^{m}10$ à $0^{m}12$ de largeur, bien bouvetées et disposées à bâtons rompus. Dans le cas où il y aurait à craindre de l'humidité, on pourrait placer ce plancher sur des lambourdes reposant sur une couche de bitume.

Carrelage. — Les carreaux peuvent être lavés facilement, et ont un aspect de propreté que n'a pas un parquet mal soigné; mais ils s'usent vite, il s'en détache beaucoup de poussière; et tout salon carrelé est froid.

Papier de tenture. — Un papier uni ou à petit dessin, de couleur claire et solide, est préférable à ces papiers bigarrés, à couleurs criardes, qui passent vite de mode et doivent être souvent renouvelés.

Cheminée. — La cheminée du salon à la campagne doit être grande et surmontée d'une glace; aux extrémités de la tablette on place deux statuettes ou deux vases contenant des fleurs naturelles; au milieu de la tablette, une pendule, et, de chaque côté deux flambeaux simples toujours chargés de bougies.

L'âtre de toute cheminée doit être abondamment garni de cendre, d'une *pelle* et d'une paire de *pincettes*, de *chenets* sur lesquels on place une *barre de fer* pour empêcher les bûches de rouler. Cette barre est avantageusement remplacée par une grille en fer posée sur les chenets. Si le bois est cher, on peut mettre au fond de l'âtre une *bûche économique* en poussier de charbon aggloméré ou en fonte. Si on brûle du coke ou de la houille, ce qui est rare à la campagne, une grille est indispensable.

A côté de la cheminée, on fixe une petite plaque à crochets. On y suspend le *soufflet*, le petit *balai* et un petit plumeau.

Garde-feu. — Outre la *galerie* destinée à empêcher la cendre de dépasser l'âtre, on place devant la cheminée un *garde-feu* en toile métallique semblable à un petit paravent à plusieurs feuilles; il est destiné à empêcher les charbons incandescents, que cer-

taines essences de bois pétillant lancent au loin, de mettre le feu à l'appartement, à préserver des flammes les jupes que portent les femmes et à empêcher les enfants de s'approcher trop près du feu : on évite ainsi bien des accidents.

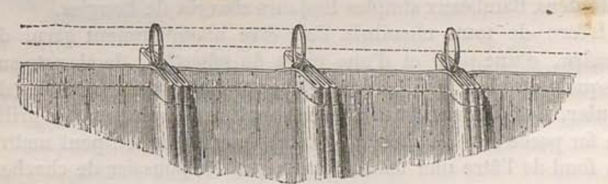
Il y a des garde-feu en toile métallique qui sont fixés à la cheminée, et qui, par un mécanisme très-simple, semblable à celui des stores, s'enroulent sur une barre cylindrique placée à la partie supérieure et antérieure du foyer. On les lève et on les abaisse avec la plus grande facilité. Ils sont très-préférables aux garde-feu mobiles, qui tombent facilement, et qu'on néglige souvent de dresser, parce qu'il faut aller les chercher dans une autre partie de l'appartement.

En avant du garde-feu on place un tapis.

Coffre à bois. — Dans le salon, comme dans chaque chambre ordinairement habitée, on place près de la cheminée un coffre à bois plus ou moins élégant, ou tout simplement un panier en osier. On le remplit de bois à brûler, et on évite ainsi une occasion fréquente de déranger les domestiques de leurs travaux.

Seau à houille ou à coke. — Écope. — Tisonnier. — Si, au lieu de bois, on brûle du coke ou de la houille, le coffre à bois est remplacé par un *seau* en tôle. On place une *écope* dans ce seau pour y prendre le coke. Il faut, dans ce cas, avoir aussi une tige en fer recourbée et à manche de bois, appelée *tisonnier,* pour attiser le feu.

Rideaux. — Ils doivent être faits de façon qu'il soit facile de les ouvrir et de les fermer. Trois plis réunis (grav. 5), se répé-



Grav. 5. — Montage de rideaux.

tant de dix en dix centimètres, et portant de gros anneaux dans lesquels passe un bâton ayant une *pomme* à chaque extrémité, me paraissent la disposition la meilleure; les draperies ne conviennent que si elles sont très-simples. L'été, les rideaux doivent être d'étoffe blanche (la mousseline façonnée convient parfaitement) ; il est facile de leur conserver une grande fraîcheur ; à la

campagne, le soleil fanerait bien vite des rideaux de couleur. L'hiver, on remplace les rideaux de mousseline par des rideaux de toile perse, de cretonne ou d'algérienne.

Table. — Une table, placée au milieu d'un salon, est encore plus utile à la campagne qu'à la ville, parce qu'on a souvent occasion d'offrir des rafraîchissements aux visiteurs; on trouve à un prix modéré des tables à la fois solides et élégantes.

Sofa. — Un sofa, ou un lit de repos en fer, est indispensable dans un salon. D'abord, il peut au besoin servir de lit; ensuite, dans un moment d'indisposition ou de fatigue, il offre un moyen agréable et facile de prendre du repos sans s'éloigner de la famille et des domestiques, ce qui est fort important pour une maîtresse de maison.

Chaises et fauteuils. — Les chaises et les fauteuils, en acajou, en noyer ou en chêne, plutôt qu'en merisier, doivent être solides et recouverts d'une étoffe pas trop coûteuse, qui puisse par conséquent être renouvelée plus souvent. Les étoffes de laine sont trop promptement salies : je crois que rien n'est plus convenable que le velours d'Utrecht, tout à la fois très-joli et très-solide.

Tabourets. — Quelques tabourets de paille ou des poufs communs sont indispensables; à la campagne, il faut toujours songer aux pieds crottés, puisqu'il est impossible de les empêcher de pénétrer dans le salon.

Coussins. — Il faut avoir quelques coussins pleins de plumes et recouverts de cuir, de tapisserie ou de tricot de laine de couleurs variées; on les place au dossier des siéges ou sous les pieds des personnes âgées ou souffrantes.

Piano. — Un piano droit est un meuble charmant et utile; la musique est aujourd'hui si répandue, que même si la maîtresse de maison n'était pas musicienne, il serait encore indispensable d'avoir un piano, car les occasions de faire faire un peu de musique ne lui manqueront pas.

Polissage des meubles. — Les meubles, à la campagne, ne doivent pas être vernis : l'humidité de l'hiver altère le poli au vernis. Le poli à la cire convient mieux, parce qu'il est facile de l'entretenir avec un peu d'encaustique et un morceau d'étoffe de laine (Voir le chapitre *Entretien de la maison et du mobilier*).

Lorsqu'un marbre est dépoli par une cause quelconque; on peut l'enduire d'une légère couche d'encaustique transparent et le frotter avec un morceau d'étoffe de laine, comme on fait pour les meubles.

Fleurs et feuillages. — Quelques vases en cristal taillé, dans lesquels on place des fleurs fraîches, sont un ornement charmant. Il y a des vases en verre et en grès de forme gracieuse et à bas prix; il faut les préférer aux vases de porcelaine, presque toujours mal dorés, mal peints, de mauvais goût, ou d'un prix

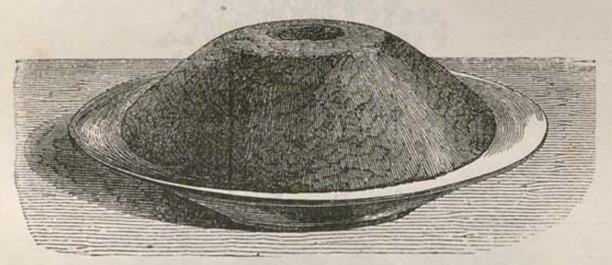


Grav. 6. — Vase à crocus, garni de fleurs.

élevé. Je conseillerai aussi les vases en faïence de Gien ou de Sarreguemines : il y en a de charmants comme forme, comme dessin et comme couleur; ils sont d'un prix relativement modéré et contribuent beaucoup à la décoration d'un salon.

Nous donnons un vase d'un modèle absolument nouveau et qui, une fois garni de fleurs, m'a paru d'un très-bel effet. Ce vase à

pied repose sur une soucoupe légère faite comme lui en terre cuite ; le pied est creux pour faciliter l'écoulement de l'eau. La partie globuleuse est percée de trous, disposés régulièrement en quinconce. On introduit, par la partie supérieure, des oignons de crocus qu'on dispose convenablement en regard de chaque trou ; on recouvre de mousse, ou mieux, de terre, que l'on foule suf-



Grav. 7. — Vase plat rempli de terre ou de sable pour y piquer des fleurs.



Grav. 8. — Vase plat rempli de sable mouillé où l'on a piqué des fleurs.

fisamment. A l'orifice supérieur, on place, en l'enterrant tout à fait, une jacinthe, une scille du Pérou ou un narcisse à bouquets et on l'entoure d'une nouvelle série de crocus ou de tulipes hâtives; la grav. 6 représente un de ces vases à crocus, tout garni de ses fleurs.

Pendant la belle saison, une femme qui désire rendre sa maison riante et agréable parera la cheminée et les consoles de son

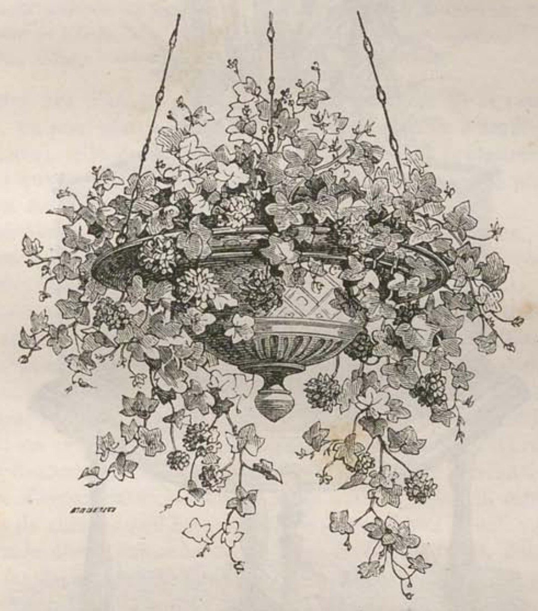
salon et de sa salle à manger de fleurs et de feuillages frais, et les remplacera l'hiver par du lierre et quelques plantes en pots conservées dans la petite serre.



Grav. 9. — Jardinière de salon renfermant un pied de saxifrage sarmenteuse.

On peut remplacer les vases par des plats creux : on les remplit de terre ou de sable très-fin et mouillé (grav. 7), dans les-

quels on pique des fleurs presque dépouillées de feuilles et à tiges très-courtes (grav. 8). Elles s'y conservent bien et ne se fanent que très-lentement. On place un de ces plats au milieu de la table à manger, les jours de réception. On peut aussi se servir de gracieuses corbeilles en osier ou en fil de fer; on y place un vase de fer-blanc de la même forme que la corbeille, on le garnit de sable fin et mouillé, et on y pique des fleurs.



Grav. 10. — Suspension de Pelargonium à feuilles de lierre.

On fabrique en bois rustique ou en fil de fer des vases et des jardinières de toutes formes; quelques-unes sont assez grandes pour contenir des fleurs cultivées dans des pots qu'on dissimule par de la mousse; les autres sont disposées pour recevoir des masses de fleurs coupées, dont la tige plonge dans un vase de fer-blanc rempli d'eau. La jardinière que nous représentons (grav. 9) renferme une saxifrage sarmenteuse qui produit un effet charmant.

On fabrique aussi à bas prix des poteries charmantes et des

vases en fil de fer, qu'on suspend, à l'aide de petites chaînes, aux plafonds des salons, des vestibules, des serres etc.; on y



Grav. 11. — Aquarium de salon.

met des pots qu'on remplit de terre, et dans lesquels on place des plantes grimpantes qui, faute de tuteurs, retombent gracieusement autour du vase. La gravure 10 représente une suspension renfermant un pied de Pelargonium à feuilles de lierre. Je vais énumérer quelques-unes des plantes propres à orner ces suspensions :

Cactus serpentaire,	Mésembrianthème hispide,
Crassule perfoliée ou écarlate.	Pelargonium à feuilles de lierre,
Fraisier de l'Inde,	Saxifrage sarmenteuse;
Lobélie érine,	Sédum de Siebold.

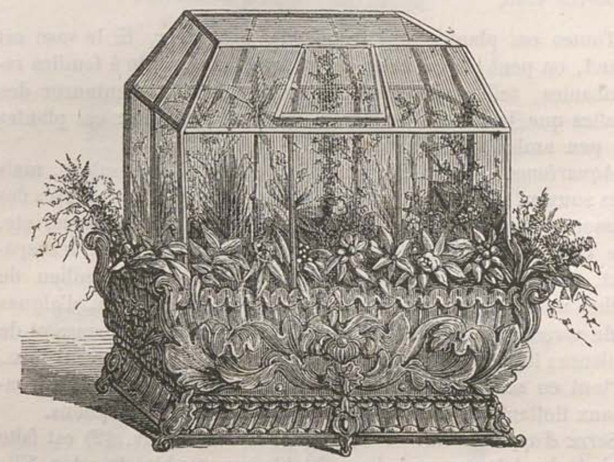
Toutes ces plantes sont très-faciles à cultiver. Si le vase est grand, on peut placer à son centre une belle plante à feuilles retombantes, telle qu'un dracæna ou un aloès, et l'entourer des plantes que je viens d'énumérer. On peut remplacer ces plantes un peu ambitieuses par du lierre.

Aquariums. — On voit aujourd'hui dans quelques salons, mais plus souvent dans les serres, de petits viviers où sont élevés des poissons, des zoophytes, des mollusques, des madrépores, etc. Ces caisses (grav. 11) aux parois en glace ou en verre transparent, sont remplies d'animaux vivants qui nagent au milieu de roches moussues, de sables, de galets, de coquillages, d'algues et de varechs flexibles. C'est une infinie variété de formes et de couleurs ; les herbes et les mousses marines s'y conservent bien, et, tout en servant à purifier l'eau, elles offrent dans leurs rameaux flottants et dans leurs touffes un asile aux poissons.

Serre d'appartement. — Cette petite serre (grav. 12) est faite en bois de chêne ou en bois semblable aux meubles du salon. Elle est formée d'une caisse haute et large de 0^m35 à 0^m40, doublée d'une feuille de zinc ; le fond, au lieu d'être plat, forme gouttière ; il est percé d'un trou auquel on adapte une petite cannelle qu'on ouvre à volonté. On garnit ce fond d'une couche de 0^m10 de gros gravier, au-dessus duquel on dispose la terre dans laquelle on place les plantes ; l'eau des arrosages filtre à travers la terre et le gravier, et on lui donne issue à l'aide de la cannelle ; on évite ainsi la pourriture des racines. Cette caisse est recouverte d'une cage vitrée dont la charpente est formée de baguettes en bois ou en fer à rainures, pour recevoir les vitres. Une des vitres est disposée de manière qu'on puisse l'ouvrir en tabatière, ce qui permet de renouveler l'air et d'introduire la main dans la serre pour soigner les plantes sans enlever la vitrine.

Gravures, statuettes. — Les murs du salon doivent être ornés de portraits de famille, de tableaux, de belles gravures ou de photographies représentant des chefs-d'œuvre de l'art. Il faut bannir, sans pitié, ces mauvaises lithographies qu'on rencontre trop souvent dans les salons de campagne : rien n'est de plus mauvais goût.

Quelques statuettes en bronze ou en plâtre, réduction des belles statues antiques, et placées sur des colonnes tronquées ou sur des consoles aux angles du salon, meublent très-bien. J'ai fait placer dans les angles de mon salon deux colonnes



Grav. 12. — Serre d'appartement.

tronquées de 1m33 de haut et de 0m33 de diamètre ; le socle est carré et entouré à sa base d'une plinthe pareille à celle de l'appartement, afin d'éviter le choc des balais. J'ai posé sur ces colonnes deux bustes de famille, qui peuvent être remplacés par ces admirables réductions des chefs-d'œuvre de la statuaire que nous devons au procédé Collas. Ces statuettes en plâtre ou mieux en terre cuite, reposent délicieusement la vue et coûtent peu. Je ferai encore à ce sujet ressortir le mauvais goût de certaines personnes qui achètent des *bonshommes* de plâtre, aussi monstrueux par le choix des sujets qu'ils représentent que par leur exécution, et qui coûtent aussi cher que les admirables chefs-d'œuvre dont je viens de parler.

Cabinet de travail.

Il convient que le cabinet de travail communique avec le salon ou la salle à manger, et qu'il ait une entrée sur la cour, pour qu'on ne soit pas obligé de faire traverser le salon aux ouvriers, etc.

Mobilier. — Le mobilier du cabinet de travail doit être ainsi composé :

Baromètre,
Bibliothèque,
Bureau dont un tiroir sert de caisse,
Chaises en paille ou en cuir,
Cheminée ou poêle. Coffre à bois.
Lampe, flambeaux,
Pendule,
Rideaux très-simples,
Sofa sur lequel on établit un lit en cas de besoin.
Tapis ou natte.
Thermomètre.

On place ordinairement sur le bureau les objets suivants :

Agenda, ciseaux longs,
Cartonniers ou cartons étiquetés,
Cire, cachet, allumettes, bougeoir,
Encrier en siphon,
Livres de comptabilité,
Papier, plumes, enveloppes,
Pupitre-buvard en toile vernie,
Serre-papier et pelote.

Bibliothèque. — Une bibliothèque est indispensable à la campagne; je n'ai pas la prétention ici d'indiquer à mes lectrices les livres qui leur conviendraient le mieux; je leur conseille de faire, avec leur mari, un choix d'ouvrages sérieux ou amusants parmi les meilleurs qu'on ait écrits sur la religion, l'agriculture, l'horticulture, l'histoire, les sciences, les arts, la poésie et les théâtres.

Baromètre. — Le baromètre marque les variations de la pression atmosphérique, qui, dans le même lieu se modifie sous des influences diverses, telles que l'augmentation ou la diminution de la température, l'amoncellement des nuages, la direction des vents etc., influences dont l'ensemble constitue ce qu'on appelle vulgairement le *temps*. Les indications du baromètre sont donc liées aux variations du temps, et donnent de fortes présomptions de croire qu'il s'y accomplira tels ou tels changements.

Il y a trois sortes de baromètres. Le baromètre ordinaire à cuvette, dont les indications sur les variations du temps sont inscrites sur la planche qui porte le tube contenant le mercure.

Le baromètre à cadran et à mercure (grav. 13), dont les indications sont inscrites autour d'un cadran qui recouvre l'instrument.

Le baromètre anéroïde, construit d'après un autre principe que les précédents, et dont les indications sont inscrites sur un cadran ; il est de forme ronde.



Grav. 13. — Baromètre.

Ces trois instruments sont également bons.

Le baromètre indique, mais non avec une certitude complète, les variations du temps, ordinairement plusieurs jours à l'avance pendant la belle saison ; en hiver, seulement quelques heures à l'avance. Il est souvent un bon guide pour les divers travaux agricoles. Les indications du baromètre résultent surtout de la comparaison des pressions atmosphériques successives. Il faut donc une observation régulière et constante du baromètre, qui montre si le baromètre tend à baisser ou tend à monter pour en conclure des probabilités sur le temps qu'il fera.

Le baromètre doit être placé dans une pièce où l'air se renouvelle souvent. Le cabinet de travail ou la salle à manger me paraissent convenables.

Thermomètres. — Le thermomètre indique les variations de la température du lieu où il est placé ; aussi ses indications sont précieuses.

Les thermomètres centigrades (grav. 14) sont ceux dont on se sert le plus aujourd'hui ; ils marquent 100 degrés à la température de l'eau bouillante à l'air libre et 0 à la température de la glace fondante ; ce sont là les deux points fixes. Ils sont construits soit avec du mercure, soit avec de l'alcool coloré en rouge et contenu dans un tube de verre placé sur une planchette sur laquelle sont marqués les degrés.

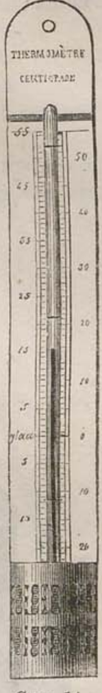
Les thermomètres que l'on trouve le plus ordinairement chez les opticiens ne sont gradués que jusqu'à 50 ou 55 degrés au-dessus de zéro et 20 ou 25 au-dessous. Ceux qui sont gradués au-dessus de ces chiffres ne sont employés que dans l'industrie ou dans les sciences.

Le thermomètre de Réaumur ne diffère du thermomètre centigrade que parce que l'espace qui sépare les deux points fixes est divisé en 80 degrés au lieu de 100. Par conséquent, 4 degrés du thermomètre Réaumur équivalent à 5 degrés du thermomètre centigrade. Mais cet instrument n'est presque plus employé.

Il est intéressant de connaître les températures extrêmes de chaque jour. On se sert à cet effet d'un thermomètre qui est à la fois à maxima et à minima. Cet instrument indique, à l'aide de petits indicateurs, le degré le plus élevé que la température ait atteint, et le degré le plus bas où elle soit descendue depuis la dernière observation. On peut donc y lire, chaque matin, le degré le plus élevé et le degré le plus bas de la température pendant les vingt-quatre dernières heures. Dès que l'observation est achevée, on fait revenir les indicateurs jusqu'à ce qu'ils soient de nouveau en contact avec la surface du liquide.

Le prix de cet instrument varie de 6 à 12 francs, selon sa perfection et son élégance.

Pour que les thermomètres indiquent la température de l'air extérieur, on doit les placer en plein air, au nord, sous un léger abri et à 1m50 au moins au-dessus du sol. Si un mur leur fait face, il faut qu'ils en soient éloignés d'au moins un mètre.

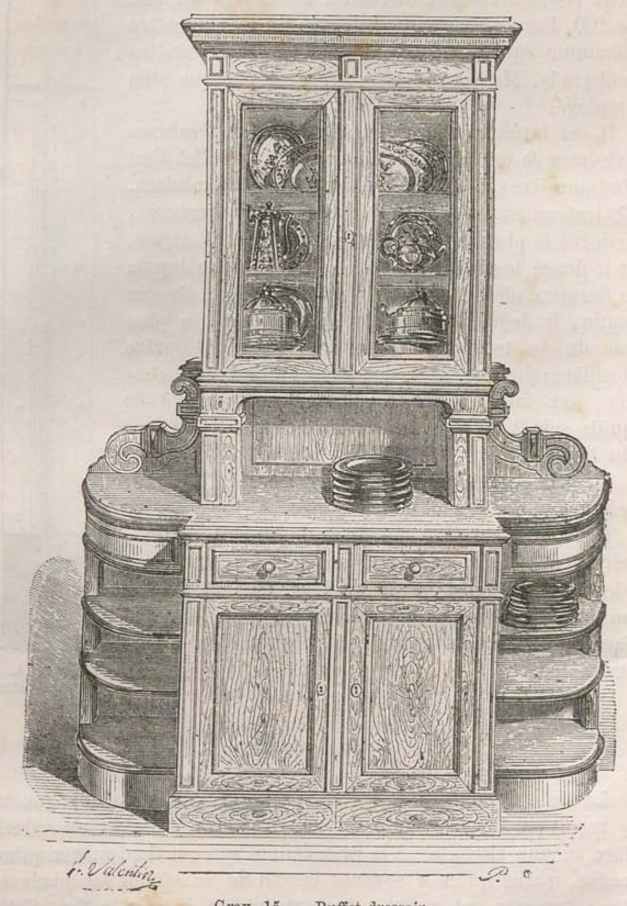


Grav. 14. Thermomètre.

Salle à manger.

La salle à manger doit être spacieuse, car à la campagne on y reçoit parfois beaucoup de convives. On y établit un calorifère ou une cheminée à la prussienne, qui convient mieux qu'un poêle, parce qu'on a souvent besoin de se sécher les pieds et les vêtements, et qu'on a toujours plaisir à voir le feu. Cette cheminée est munie d'un petit four, très-commode pour tenir un mets chaud et chauffer des assiettes. Il faut que la salle à manger soit dallée ou parquetée, sans être cirée, afin qu'on puisse la laver avec facilité. On doit y trouver de grands placards destinés

à contenir la vaisselle et tout ce qui a rapport au service de la table.



Grav. 15. — Buffet-dressoir.

Tour. — Si la salle à manger est attenante à la cuisine, on pratique dans le mur qui l'en sépare une ouverture appelée *tour;* c'est par là qu'on reçoit les plats garnis, et qu'on renvoie à la

cuisine, sans aucun dérangement, les plats vides et les assiettes dont on a fait usage. Cette ouverture, à hauteur d'appui, est fermée par une petite porte qu'on ouvre au moment où l'on veut passer les plats et les assiettes, et qui, lorsqu'elle est fermée, isole complétement la salle à manger de la cuisine.

Mobilier. — L'ameublement doit être simple et composé ainsi :

1° *Buffet* en acajou, chêne ou noyer, recouvert de marbre ou de toile cirée de la couleur du bois du buffet, et surmonté d'un



Grav. 16. — Servante.



Grav. 17. — Lampe suspendue.

dressoir (grav. 15). Si la salle à manger ne communique pas immédiatement avec la cuisine, on dépose sur ce buffet la vaisselle et la desserte de la table pendant le repas; il convient aussi d'y placer un plateau avec des verres et une carafe pleine d'eau pour les besoins de la journée;

2° *Buffet-servante* (grav. 16), qu'on approche de la table pour y placer du pain et des assiettes lorsqu'on est en famille et qu'on veut faciliter ou même éviter le service des domestiques;

3° *Calorifère*, *cheminée* ou *poêle;*

4° *Chaises* propres et solides, garnies en paille, en crin, cuir ou jonc ;

5° *Tabourets* qu'on place sous les pieds des femmes pendant le repas;

6° *Chaufferettes*. En hiver, on place sous les pieds des femmes, pendant le repas, des récipients en tôle ayant la forme d'un tabouret, revêtus d'une étoffe de laine et remplis d'eau chaude, ou simplement une chaufferette ordinaire ;

7° *Tapis* ou paillasson sous la table;

8° *Rideaux* simples en toile perse ou calicot blanc;

9° *Table* ronde à coulisses et à rallonges.

Il est souvent d'usage de déjeuner sans nappe; dans ce cas, il faut couvrir la table d'une toile cirée imitant le bois; il est très-facile de tenir propre cette toile cirée en passant dessus, après le repas, une éponge mouillée d'eau, ou un linge imbibé d'alcool ou de quelques gouttes d'huile.

La salle à manger est éclairée par une lampe suspendue au-dessus de la table à l'aide d'un système de suspension à contre-poids (grav. 17); il est assez commode que l'on puisse enlever la lampe après le repas, et s'en servir comme d'une lampe ordinaire.

Chambre à coucher.

Mobilier. — La chambre à coucher d'une femme doit être pour elle un refuge contre les importuns, un lieu de repos et de recueillement respecté même par la famille. Il faut donc que cette chambre ait des dimensions modestes, qu'elle ne contienne que des meubles utiles et simples dont la propreté soit le seul ornement. Ces meubles sont :

Un lit.
Armoire à glace ou commode,
Bureau ou secrétaire,
Chaises, fauteuil, tabouret,
Coffre à bois,
Table de nuit,
Tapis ou descente de lit.

Commode-toilette à chariot. — S'il n'y a pas de cabinet de toilette, on place dans la chambre à coucher une commode-toilette à chariot, que la gravure 18 représente ouverte. Lorsqu'on lève le couvercle, le compartiment supérieur, revêtu de marbre blanc, s'avance; il contient une cuvette, un pot à eau, une carafe et un verre. Le premier tiroir renferme les divers objets de toilette qui encombreraient la tablette de marbre. Les autres tiroirs servent aux mêmes usages que ceux d'une commode.

Parfois ils sont remplacés par une armoire à deux battants, dont l'intérieur présente deux compartiments : l'un contient un bidet; on place dans l'autre le linge sale, que la servante enlève chaque jour.



Grav. 18. — Commode-toilette à chariot, ouverte.

Cheminée. — La cheminée est en marbre; elle est surmontée d'une glace. On place sur la tablette de la cheminée : une pendule, une coupe ou baguier, des flambeaux chargés de bougies et des vases à fleurs naturelles.

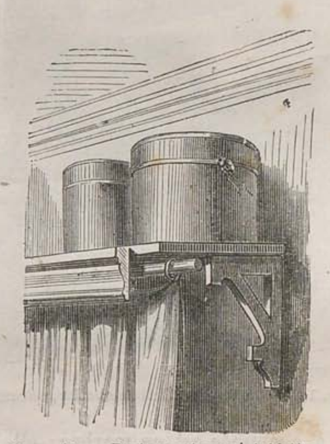
Cabinet de toilette.

Un cabinet de toilette attenant à la chambre à coucher est à peu près indispensable; on le garnit d'armoires, de vases domestiques et de porte-manteaux.

Porte-manteaux. — Ils doivent être fermés comme des armoires, ou surmontés d'une tablette (grav. 19), sur laquelle on pose les cartons à chapeaux, les chaussures, etc.; en avant de cette tablette est placé un rideau qui tombe jusqu'à terre. Ce rideau est

soutenu au moyen d'une tringle posée sous le bord extérieur de la tablette; en avant et au-dessus de la tablette, on place un petit rebord derrière lequel se trouve la tringle : de cette manière, il ne reste aucun passage à la poussière.

Les porte-manteaux ordinaires fixés à la muraille ont l'inconvénient d'occuper une grande place parce que les vêtements y sont accrochés parallèlement à la muraille; on arrive forcément à amonceler les vêtements, les uns sur les autres, ce qui est incontestablement incommode; je recommande le système de porte-manteaux mobiles représentés par les gravures 20, 21 et 22 : on fixe parallèlement au mur une tringle retenue à cha-



Grav. 19. — Porte-manteaux à tablette.

cune de ses extrémités aux parois de l'armoire. Pour cela, après avoir coupé la tringle de la longueur exacte de l'armoire, on fait entrer chacune de ses extrémités dans un petit cube de bois percé au milieu et on fixe ces cubes de bois au moyen de quatre vis aux parois de l'armoire, comme on le voit dans la gravure 20.

Les porte-manteaux (grav. 21 et 22) se composent d'un morceau de bois cintré traversé par un fil de fer d'une forme particulière dont l'extrémité a la forme d'un anneau incomplétement fermé; on accroche ces porte-manteaux à la tringle de telle sorte qu'ils soient perpendiculaires à la tringle. Le vêtement se pose sur le cintre du bois, et comme le fil de fer qui soutient le bois em-

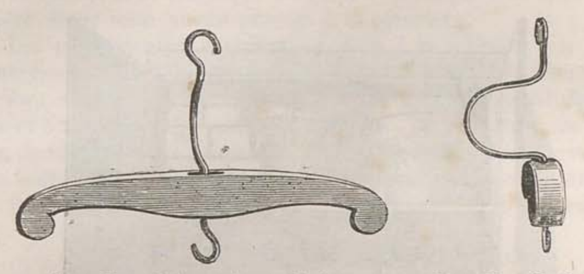
pêcherait de bien placer les vêtements s'il montait verticalement jusqu'à la tringle, on a eu soin de le cintrer lui-même comme l'indique la gravure 22.



Grav. 20. — Armoire porte-manteaux à tringle.

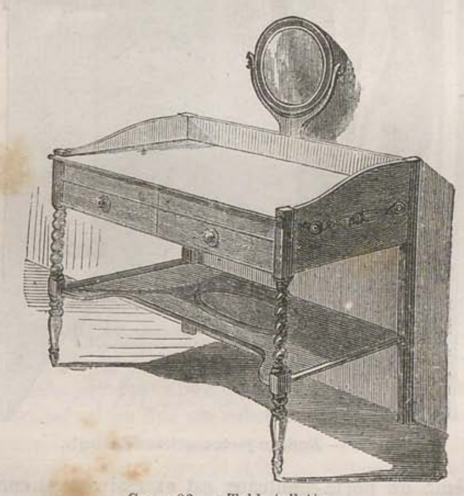
Ce système de porte-manteaux est excessivement commode : il prend très-peu de place, car les porte-manteaux étant mobiles le long de la tringle, les vêtements une fois placés peuvent être serrés les uns contre les autres, sans se froisser; chaque porte-manteau ne portant qu'un seul vêtement, on prend im-

médiatement le vêtement qu'on désire, sans déplacer les autres : enfin les vêtements étendus sur toute la surface du bois cintré



Grav. 21. — Porte-manteau vu de face. Grav. 22. — Profil du porte-manteau.

sont infiniment mieux disposés que lorsqu'ils sont accrochés à un porte-manteau ordinaire.

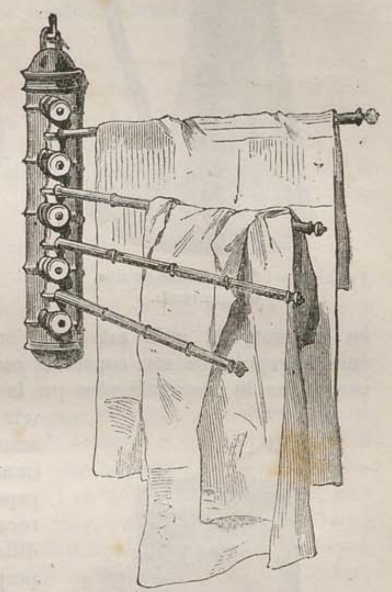


Grav. 23. — Table-toilette.

Table-toilette. — Le principal meuble du cabinet de toilette est une table-toilette (grav. 23), avec tiroirs ; elle est recouverte de marbre et garnie de tous les vases que j'ai énumérés à

l'article *Commode-toilette* ; elle porte une petite glace. Ces tables-toilettes ont remplacé les lavabos et leur sont bien préférables. Si le cabinet de toilette n'est pas assez grand pour qu'on puisse y placer cette table, il doit au moins contenir un lavabo ou une petite table garnie d'une cuvette et d'un pot à eau.

Porte-serviettes, accessoires. — A côté de la table-toilette on place le porte-serviettes pour faire sécher les serviettes ; il y en a de plusieurs sortes : j'indiquerai les deux modèles qui m'ont paru les plus commodes. Le premier, représenté par la grav. 24, a la forme d'un chevalet ; il a l'inconvénient d'occuper beaucoup de place, de plus



Grav. 24. — Chevalet à serviettes.

Grav. 25. — Séchoir à bras mobiles pour serviettes.

les serviettes placées sur les deux ou trois traverses du même bras sont les unes sur les autres, le second, que je trouve beaucoup plus commode, se compose d'un montant qu'on fixe au mur, et de bras mobiles tournant autour de ce montant ; au-dessous de la table-toilette on place un bidet, une bouilloire, et une cruche en zinc fermée par un couvercle et pleine d'eau fraîche (grav. 26), ou une cruche en grès à couvercle de zinc (grav. 27). Pour dissimuler tous ces petits meubles, on peut entourer la table de rideaux glissant sur des tringles.

Seau. — On place à côté de la table-toilette un seau dans lequel on verse l'eau qui a servi à la toilette. La gravure 28 représente un seau en zinc et à soupape complet et fermé,



Grav. 26. — Cruche en zinc et à couvercle.



Grav. 27. — Cruche en grès à couvercle en zinc.

en un mot, tel qu'il est lorsqu'on y verse l'eau; la gravure 29 représente son couvercle concave et la soupape. L'eau versée sur le couvercle pèse sur la soupape et la force à s'ouvrir; l'eau tombe alors dans le seau, et la soupape se relève immédiatement. Ce seau à soupape est commode et tout à fait recommandable, mais à la condition de tenir toujours très-propre la soupape, et le seul



Grav. 28. — Seau en zinc et à soupape.



Grav. 29. — Couvercle et soupape du seau.

moyen pour y arriver est de *toujours verser un peu d'eau propre* après avoir versé l'eau de toilette : sans cette précaution il reste toujours quelques gouttes d'eau sale, et cela suffit pour donner une mauvaise odeur. Cette raison me ferait presque conseiller de préférence le seau ordinaire qui n'a d'autre inconvénient que

la nécessité d'ôter le couvercle chaque fois qu'on veut verser de l'eau. Je recommande surtout le seau en porcelaine doublé extérieurement en zinc, dit *seau hygiënique;* on le tient propre avec la plus grande facilité.

Mais en somme tous ces systèmes sont bons : l'important, je ne saurais trop le répéter, c'est de faire en sorte que tous ces vases de toilette soient entretenus avec une extrême propreté; à cette condition, mais à cette condition seulement, on sera sûr d'éviter les mauvaises odeurs.

Parquet. — Le parquet doit être couvert d'une toile cirée imitant le bois, ou d'un tapis; mais, dans ce dernier cas, il faut que la table-toilette et ses accessoires soient posés sur une large pièce de toile cirée qui s'étende même beaucoup au-delà, de telle sorte qu'on puisse y laisser tomber de l'eau sans avoir à craindre de gâter le tapis.

Chambre d'amis.

Il est indispensable, à la campagne, d'avoir une ou plusieurs chambres d'amis; il faut préparer leur chambre avant de les y installer, et ne rien oublier de ce qui peut leur être utile et agréable. Les flambeaux doivent être chargés de bougies; la cruche doit être pleine d'eau, la commode-toilette très-propre et garnie de savon, d'eau de Cologne, de pâtes d'amandes, d'une pelote, etc.; on place dans son tiroir cinq ou six serviettes, qu'il faut renouveler souvent afin d'éviter aux hôtes la peine d'en demander. On met dans la chambre ce qu'il faut pour écrire, une veilleuse, des allumettes, un sucrier, une carafe d'eau, un verre avec une petite cuiller. Le lit doit avoir un sommier élastique ou une paillasse garnie de paille de maïs, un ou deux matelas, un lit de plume, un traversin, un oreiller, une couverture et un couvre-pied piqué que l'hôte puisse facilement enlever; à côté du lit une table de nuit garnie de vases et de serviettes. La cheminée contient le bois préparé pour que le feu puisse être allumé en un moment; le coffre est rempli de bois. Le cabinet de toilette est garni comme je l'ai indiqué.

Lits.

Lits de maîtres.

Les lits doivent être solides. C'est la première condition, surtout à la campagne, où ils sont, plus qu'à la ville, sujets à des

changements de température qui font toujours disjoindre le bois. Les lits en fer pourront alors être préférés ; on en fait maintenant de très-élégants, sans qu'ils soient d'un grand prix, et ils ont de plus l'avantage de n'offrir aucun refuge aux punaises, ce fléau des mauvais et vieux meubles.

Coulisses. — Il faut que les roulettes du lit glissent sur des coulisses en bois, pour ménager le parquet ou le tapis.

Literie. — La literie peut être composée : 1° d'un sommier



Grav. 30. — Lit de maîtres.

de crin ou d'une paillasse de maïs, qui est parfaitement propre, solide et élastique, dure longtemps et n'a l'inconvénient ni de se briser ni de se réduire en poussière comme la paille de froment ou de seigle ; 2° de deux matelas ; 3° d'un lit de plume, d'un traversin et d'un oreiller ; 4° d'une couverture de laine et d'une de coton ; 5° d'une courte-pointe.

Sommiers. — On remplace souvent les paillasses par des sommiers élastiques, qui durent longtemps, rendent le lit très-doux, et qu'on n'a pas besoin de remuer lorsqu'on le fait, ce

qui simplifie le service; de plus, ils permettent de ne le garnir que d'un ou de deux matelas.

Il y a deux sortes de sommiers élastiques :

1º Ceux dont les ressorts sont verticaux, qui ne peuvent supporter longtemps de grands poids sans se détériorer; 2º les sommiers Tucker, composés de lattes en bois flexible et dont les ressorts sont horizontaux; ils sont plus simples, plus confortables, et résistent mieux à de lourds fardeaux.

Couvre-pied, édredon. — Un couvre-pied piqué en coton ou mieux en soie parfilée comme de la charpie et cardée, et recouvert de toile perse ou de soie, est léger et chaud, et d'un usage fort commode, parce qu'on peut le placer ou l'ôter à volonté sans défaire le lit.

Si l'on est frileux, on peut se procurer un édredon à peu de frais en le faisant d'une étoffe de coton ou de soie légère, et en le remplissant de duvet d'oie ou de canard.

Descente de lit. — Devant le lit, on place toujours un petit tapis ou une fourrure, lors même qu'un tapis couvrirait le parquet.

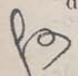
Rideaux. — Le lit sera être entouré de rideaux blancs ou de toile perse, placés sur une flèche, mise dans le même sens que le lit (grav. 30), *et non en travers*, et soutenue par deux verges de fer fixées dans les soliveaux du plafond. Les rideaux montés à gros plis réunis par la tête, sont soutenus par la flèche au moyen de gros anneaux en cuivre doré ou en bois. On peut orner la tête des rideaux d'une petite draperie remontant avec grâce près des deux extrémités de la flèche. Cette draperie peut être remplacée par un lambrequin, plus à la mode aujourd'hui.

Bouillotte à eau chaude. — Un petit ustensile qui doit faire partie en quelque sorte du lit du maître, est une bouillotte à eau chaude. Cette bouillotte n'est autre qu'un cruchon que l'on remplit aux deux tiers d'eau bouillante, que l'on bouche bien, que l'on entoure d'une serviette, ou qu'on placé dans un petit sac de flanelle et que l'on pose au fond du lit lorsqu'on craint d'avoir les pieds froids pendant la nuit. On remplace aussi souvent la bouillotte par un grand sac de molleton de laine ou par des chaussettes de laine tricotée.

Taie d'oreiller arrondie. — Lorsqu'une personne faible ou maladive est forcée de rester longtemps au lit appuyée sur un oreiller, il est infiniment préférable d'arrondir les coins de l'oreiller et de

la taie qui le recouvre. Le poids de la tête qui la fait s'enfoncer dans l'oreiller, fait revenir, quand l'oreiller est carré, les deux coins, d'une manière fort gênante, jusque sur la figure de la personne qui s'y repose.

Taie de traversin. — Lorsqu'on a l'habitude de coucher nu-tête, la partie du drap qui recouvre le traversin se trouve salie bien avant les autres parties du drap. Il convient, dans ce cas, de revêtir le traversin d'une taie fermée avec des boutonnières comme celles de la taie d'oreiller et l'on roule le drap à la tête du lit sous le matelas, par ce moyen on peut, sans changer les draps, avoir toujours le traversin propre.



Lits d'enfants.

Les lits d'enfants ne doivent pas être aussi complets que les lits de maîtres : il est fort bon, pour leur santé et pour le développement de leur taille, de les faire coucher sur un lit dur et plat, dans lequel je n'admettrais la plume que pour le traversin. Un lit d'enfant doit être composé d'une paillasse de maïs, d'un matelas et de couvertures et couvre-pieds en rapport avec la saison. Dans le Midi, presque tout le monde couche, l'été, sur la paille de maïs, qui est bien plus fraîche que la laine ou la plume. Il n'est pas bon, d'ailleurs, d'habituer les enfants à se douilletter, et leur sommeil est si profond que tout leur est une bonne *couchette.*

Lits de domestiques.

Comme les lits des enfants, les lits des domestiques seront composés d'une paillasse, ou d'un sommier Tucker, d'un ou de deux bons matelas et d'un traversin. Dans quelques provinces, on a l'habitude de coucher sur un lit de plumes; on peut se conformer à cet usage là où on le trouve établi. Les couvertures doivent être grandes, épaisses, et en nombre variable selon la température. Il faut couvrir le lit d'un couvre-pied en indienne, piqué en coton.

Les lits de domestiques seront maintenus, comme les lits de maîtres, dans une extrême propreté. Des rideaux, posés sur une flèche placée en travers du lit, sont indispensables, car les chambres qu'ils habitent sont ordinairement froides.

Je plaide en faveur des domestiques; car une maîtresse de maison ne doit jamais oublier combien est dure la nécessité

des inégalités sociales qui force ses semblables à devenir ses serviteurs. Si elle veut gagner leur affection et leur dévouement, il faut qu'ils trouvent en elle une bienveillance en quelque sorte affectueuse, le seul lien intime qui puisse exister entre une maîtresse de maison et ses serviteurs. Quelles doivent être les réflexions d'un pauvre domestique mal couché, souffrant du froid, en pensant aux lits douillets qu'il a faits le matin pour ses maîtres! Il faut éviter toutes les occasions de faire naître ces pensées fatales au repos de la société.

Chambre de bains et son mobilier.

Baignoire. — Une chambre de bains est presque indispensable; si l'on a un local convenable, l'organisation n'en est pas coûteuse; si l'on ne veut pas faire monter une chaudière et un réservoir à eau froide, il faut tâcher, au moins, de placer dans cette chambre une baignoire avec ses accessoires. Enfin, si l'économie et la distribution de la maison, forcent à y renoncer, on doit au moins avoir une baignoire portative et un cylindre, à moins qu'on n'ait une buanderie baignoire (voir l'article *Buanderie*) dont je recommande l'usage. Pour ne pas avoir une aussi grande quantité d'eau à chauffer et à transporter péniblement, il faut que la baignoire soit très-creuse et étroite, surtout à la partie où le baigneur place ses pieds. Mais dans ce cas, il faut entretenir de l'eau chaude pour réchauffer le bain, car il se refroidit d'autant plus vite que la baignoire contient une moindre quantité d'eau.

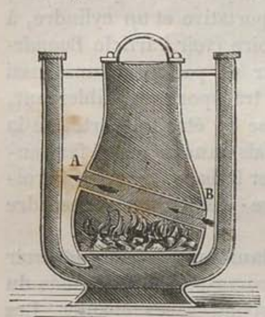
La baignoire doit être en cuivre étamé ou en zinc, et avoir trois roulettes, une à la partie qui correspond aux pieds du baigneur, deux à la partie qui correspond à ses épaules. Les baignoires en cuivre sont sans contredit les meilleures. Pour les bains sulfureux ou de Baréges, il est nécessaire d'avoir une baignoire en bois ou en zinc, parce que le sulfure de potasse, qui est la base de ces bains, altère tous les métaux, excepté le zinc.

Une baignoire d'enfant est indispensable, car les bains fréquents sont plus nécessaires encore aux enfants qu'aux adultes. Elle peut être en zinc; l'eau de cette petite baignoire sera tout simplement chauffée dans un chaudron.

Cylindre — Si l'on n'a pas une chaudière montée exprès ou un appareil à lessive baignoire ou tout simplement un grand chaudron, un cylindre est un bon moyen de chauffer rapidement

un grand bain; mais je veux dire tout de suite que ce moyen ne doit pas être employé sans les précautions d'aérage indispensables que j'indiquerai tout à l'heure. Il faudra de plus avoir un chaudron sur le feu pour y faire chauffer l'eau destinée à entretenir la chaleur du bain. Lorsqu'on doit chauffer ainsi un bain, il faut renverser le cylindre pour en faire sortir la cendre, qui obstruerait la grille sur laquelle les charbons reposent et gênerait la circulation de l'air. On remplit ensuite le cylindre de charbon, en laissant seulement à la partie supérieure l'espace nécessaire pour qu'on puisse y placer une couche de charbons bien allumés. Le feu se communique ainsi plus vite que s'il avait été mis à la base de l'appareil. On plonge alors le cylindre dans le bain, en ayant soin que sa partie supérieure dépasse le niveau de l'eau, et, après une heure de cette immersion, le bain est ordinairement suffisamment chaud. Dix minutes avant de retirer le cylindre de l'eau, on le ferme hermétiquement, ce qui éteint le charbon : sans cette précaution, le cylindre, hors de l'eau, se dessouderait.

Le cylindre est susceptible d'un perfectionnement très-important, que la gravure 31, représentant une coupe de l'appareil, fera comprendre. Il consiste en un ou deux tuyaux de $0^{m},04$ de diamètre, AB, qui traversent le cylindre à quelque distance au-dessus de la grille. Ces tuyaux sont inclinés et ouverts par les deux bouts. L'eau dans laquelle le cylindre est plongé pénètre dans ces tuyaux, s'échauffe, devient plus légère et s'échappe par le bout A, le plus élevé du tuyau. De là un courant continu qui hâte beaucoup le chauffage du bain. Ces tuyaux doivent être en cuivre. On peut en faire adapter deux à tous les cylindres ordinaires.

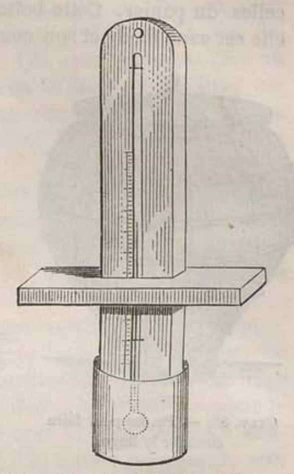


Grav. 31. — Cylindre à tuyaux.

Je ne puis trop recommander de prendre toutes les précautions imaginables pour éviter les accidents produits par les gaz qui se dégagent du charbon. Il faut tenir une porte, et même aussi une fenêtre, ouverte dans la pièce où se trouve placée la baignoire, et ne fermer cette porte et fenêtre que lorsqu'on a retiré le cylindre de l'eau et qu'on l'a emporté au dehors. Il serait encore mieux de chauffer le bain en dehors et de ne

rouler la baignoire dans la pièce où l'on doit prendre le bain, que lorsque l'eau est chaude.

Thermomètre de bain — C'est un instrument peu coûteux et très-commode ; car il est très-difficile d'apprécier la température de l'eau avec la main ; si cette dernière est chaude, l'eau paraît froide ; si elle est froide, l'eau paraît chaude, et l'on est presque toujours trompé sur sa température véritable, ce qui n'est pas sans inconvénient. L'eau d'un bain ne doit habituellement avoir que 35° environ. Un thermomètre de bain (grav. 32), muni de la plaque de liége qui le fait flotter à la surface de l'eau, coûte de 1 à 2 francs.



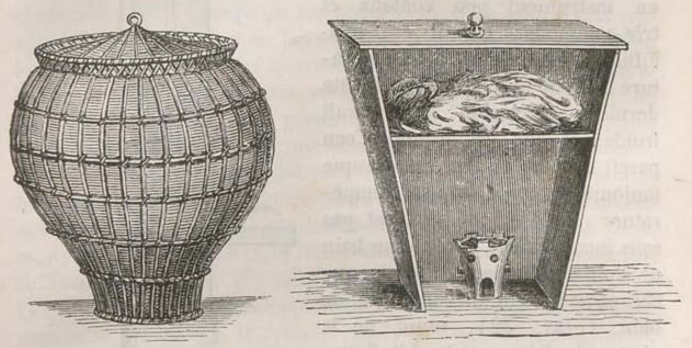
Grav. 32. — Thermomètre de bain.

Planche. — Pupitre. — Il est facile de disposer sur la baignoire une planche mobile qui sert de table, et sur laquelle on peut placer un bol ou une assiette si l'on veut manger, ou un pupitre à livres si l'on veut lire.

Panier et boîte pour faire chauffer le linge. — Il y a un moyen parfait de faire chauffer le linge pour le bain. On tresse à Limoges et dans d'autres pays des paniers en paille roulée et contenue par des lanières de bois de châtaignier (grav. 33), ainsi qu'on fait les ruches dans certains pays. Ils sont fermés en dessus par un couvercle également en paille et qui entre dans le panier ; la base en est étroite, et il n'a pas de fond. A moitié environ de la hauteur, à la partie la plus large du panier, se trouve un grillage en bois sur lequel on dépose le linge qu'on veut chauffer, et qui, lorsque le couvercle est replacé, se trouve enfermé dans le panier. On place à terre un petit fourneau garni de braise allumée, et on pose le panier par-dessus. Le fourneau ainsi placé sous le grillage chauffe le linge parfaitement et très-vite. Mais pour éviter que le feu trop ardent ne le fasse roussir, on a soin d'étendre par-dessous un morceau de vieux linge.

Si l'on ne peut se procurer le panier que je viens de décrire, on le remplace par une boîte en bois, représentée (grav. 34) sans sa paroi antérieure, afin qu'on puisse mieux comprendre ses

dispositions intérieures, qui sont exactement les mêmes que celles du panier. Cette boîte est carrée et de forme conique; elle est sans fond, et son couvercle emboîte bien la partie supé-



Grav. 33. — Panier pour faire chauffer le linge.

Grav. 34. — Boîte pour faire chauffer le linge.

rieure. On y place aussi, vers le milieu, un petit grillage en bois, et dessous, un fourneau. Cette boîte n'est pas aussi commode que le panier, mais elle est préférable aux autres moyens qu'on emploie pour chauffer le linge.

Demi-baignoire, vase à bains de pieds. — Il convient d'avoir une demi-baignoire en zinc pour les bains de siége. Cette baignoire est circulaire et à dossier. Un vase en zinc à bords arrondis, ou en faïence, pour les bains de pieds, est indispensable.

Grenier.

Garde-meuble. — A la campagne, il est encore plus difficile qu'à la ville de se passer de grenier. Une partie du grenier doit être employée comme garde-meuble et être fermée à clef : on y renferme les meubles inutiles et une foule d'objets dont on ne fait pas habituellement usage, mais qu'on est cependant bien aise de conserver. En maintenant ce garde-meuble en bon ordre, on y retrouve, facilement au besoin, les objets qu'on y a déposés. Il ne faut donc pas, comme on le fait trop souvent, les laisser périr de vétusté en les y entassant pêle-mêle; mieux vaut les vendre ou les donner sur-le-champ.

Porte-linge sale. — On établit dans un autre grenier des tra-

verses en bois, qu'on peut fixer à la charpente au moyen de deux montants, ou suspendre par deux fils de fer, ou enfin monter en forme de chevalet sur des pieds écartés. On dépose le linge sale sur ces traverses. Les unes sont destinées au linge de cuisine; les autres au linge de la table ou des lits : car il est important de soustraire le linge aux souris, et de ne pas l'entasser dans un grenier où, pendant l'hiver surtout, il peut moisir et pourrir.

Cordes. — On doit placer dans ces greniers des cordes tendues, espacées convenablement, pour faire sécher le linge quand le temps est pluvieux. On étend aussi le linge sur ces cordes lorsque le soleil est trop ardent, car il lui enlève l'éclat que donne le bleu.

Coffre à linge sale. — On dispose aussi, dans ce grenier, un coffre dans lequel on renferme le linge sale de corps. Ce coffre doit être divisé en trois compartiments : l'un pour le linge blanc, l'autre pour le linge de couleur, le troisième pour le linge fin, qui ne doit pas être mêlé avec le gros linge. Le couvercle de ce coffre doit être formé d'une toile métallique, afin que l'air y pénètre. Le linge sale, s'il est longtemps enfermé, contracte une fort mauvaise odeur, qu'on évite à l'aide de ce couvercle.

Si le linge ne doit être lessivé qu'à une époque éloignée, il faut lui faire subir un lavage préalable, qu'on nomme *essangeage,* mais que l'emploi des appareils de lessive à la vapeur, dont je parlerai plus loin, rend inutile.

Cuisine, fourneau, batterie de cuisine et accessoires.

La cuisine doit être grande, aérée, claire et saine, et avoir, y attenant, un cabinet éclairé où se trouvent l'évier, le panier à vaisselle, un chevalet pour étendre les torchons humides, avant de les mettre au linge sale, et où l'on dépose le bois et tous les objets qui nuisent à l'aspect de propreté que doit avoir une cuisine. Elle doit être carrelée, et le carrelage aura une très-légère pente qui conduira les eaux, quand on la lavera, vers une petite ouverture appelée gargouille, donnant au dehors, et par laquelle elles s'écouleront. La gargouille devra être bouchée au moyen d'un bouchon de bois mobile, afin d'empêcher l'introduction des petits animaux et de l'air froid.

Je commencerai par donner sur la cheminée et les fourneaux

de la cuisine, toutes les indications qui me paraissent utiles pour arriver aux meilleures conditions de commodité et d'économie, et je passerai successivement en revue tout ce qui compose la batterie de cuisine, ainsi que tous les ustensiles accessoires. La liste en sera longue et peut-être on m'objectera que cette manière de meubler une cuisine est coûteuse, et que toutes les bourses ne peuvent y suffire. Je réponds qu'il n'est pas indispensable d'avoir un attirail de cuisine aussi complet que celui que je vais énumérer. Je cherche à donner à mes lectrices une idée de tous les bons ustensiles qu'on doit réunir dans la cuisine d'une maison confortable; mais je n'ai pas besoin de dire qu'une maîtresse de maison fera son choix dans cette nomenclature. J'insiste sur un seul point : si la modicité de la somme qu'on destine au mobilier de la cuisine ne permet pas d'acheter tous les ustensiles solides et durables, il vaut mieux en acheter d'abord une partie seulement, se gêner, et attendre le moment de pouvoir acheter le reste. Dix ans sont peu de chose pour la durée de bons ustensiles de cuivre et de fonte; cependant on peut se convaincre par un calcul comparatif, qu'au bout de cette période leur prix de revient sera bien moindre que celui des ustensiles communs mais bon marché, quoique le premier déboursé ait été bien plus considérable.

Cheminée. — Son importance est bien diminuée par l'emploi des fourneaux économiques en fonte dont je parlerai plus loin; mais il est bien des circonstances où elle peut être d'une grande utilité, surtout à la campagne. On peut avoir souvent des choses à faire sécher ou chauffer devant un feu clair, ou avoir besoin d'y placer un grand chaudron qui ne saurait être posé sur le fourneau, soit pour y faire cuire certaines préparations, soit pour chauffer un bain. Les domestiques, souvent plus nombreux à la campagne qu'à la ville, peuvent rentrer mouillés et froids, et le fourneau ne saurait remplacer le feu brillant de la cheminée, autour de laquelle ils se mettent aussi pendant les longues veillées d'hiver; enfin c'est dans la cheminée qu'il convient de placer le gril sur lequel on fait griller les viandes, poissons, etc., ce qui ne saurait être fait sur le fourneau économique sans répandre une odeur affreuse. Il ne faut donc pas faire la faute que certaines personnes ont faite, de supprimer la cheminée de la cuisine en la bouchant, parce qu'elles avaient fait l'acquisition d'un fourneau économique.

J'insiste donc beaucoup sur la nécessité de la conserver, par les raisons ci-dessus énoncées, et, de plus, parce qu'il est telle-

ment dans les habitudes d'une grande partie de la France d'avoir une cheminée dans sa cuisine, que ce serait une vraie privation de s'en passer.

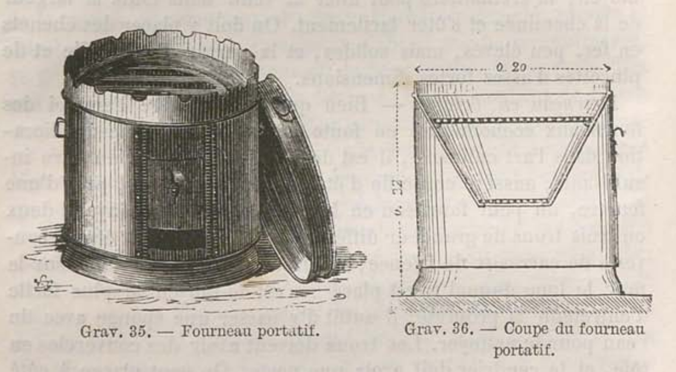
La cheminée doit avoir son âtre élevé de 0m10 au-dessus du carrelage de la cuisine, ce qui suffit pour empêcher les pieds d'entraîner la cendre hors du foyer, et n'a pas l'inconvénient des cheminées élevées, devant lesquelles les domestiques ont le buste brûlé et les jambes glacées. Son manteau doit avoir environ 0m50 de plus en hauteur, et son ouverture 0m30 de plus en largeur que les cheminées ordinaires, et elle sera munie d'une crémaillère mobile, c'est-à-dire dont l'anneau du haut est passé dans une barre de fer transversale posée sur des pitons. A ce moyen, la crémaillère peut aller et venir dans toute la largeur de la cheminée et s'ôter facilement. On doit y placer des chenets en fer, peu élevés, mais solides, et la garnir d'une pelle et de pincettes d'assez fortes dimensions.

Fourneau en brique. — Bien que je considère l'emploi des fourneaux économiques en fonte comme une grande amélioration dans l'art culinaire, il est des cas où ils pourraient être insuffisants; aussi je conseille d'établir dans la cuisine, près d'une fenêtre, un petit fourneau en brique ou en pierre, ayant deux ou trois trous de grandeur différente; sa surface doit être recouverte de carreaux de faïence; on en pose aussi deux rangs sur le mur le long duquel il est placé : c'est le moyen le plus facile d'entretenir la propreté; il suffit d'y passer une éponge avec de l'eau pour le nettoyer. Les trous doivent avoir des couvercles en tôle, et le cendrier doit avoir une porte. On peut placer à côté des fourneaux une boîte munie d'une anse en forme de panier, pour y déposer le charbon de bois.

Fourneau portatif. — Un ou deux fourneaux portatifs, en tôle et fonte ou en terre, de différentes dimensions, sont très-utiles. Les grav. 35 et 36 représentent un de ces fourneaux de 0m20 de diamètre et de 0m22 de hauteur, dont l'extérieur est en tôle forte vernissée, pour empêcher l'oxydation.

Fourneau économique en fonte. — Aujourd'hui que l'usage des fourneaux économiques en fonte se répand rapidement, ayant l'expérience de leur excellence, je dois engager fortement mes lectrices à en faire l'acquisition; il y a des fourneaux de toutes les dimensions, depuis les plus grands, nécessaires aux hôtels ou aux maisons très-nombreuses, jusqu'aux plus petits, qui peuvent suffire, tout en consommant très-peu de combustible, à la cuisine du mé-

nage le plus modeste, en servant d'appareils de chauffage; mais, avant tout, il faut que je prémunisse mes chères lectrices contre la faute que font beaucoup de ménagères, habiles cependant, d'acheter des fourneaux de trop grande dimension, ce qui rend illusoire l'économie qu'ils doivent procurer sur le combustible; de plus, ils causent par leur grandeur une véritable gêne dans la cuisine, et forcent quelquefois même à boucher la cheminée, que l'usage de ces fourneaux ne saurait remplacer de tous points. Dans un ménage ordinaire un fourneau de moyenne dimension peut suffire, c'est-à-dire ayant $0^{m}83$ dans la plus grande longueur, $0^{m}44$ de largeur, $0^{m}31$ d'épaisseur. Il est du prix de 52 fr. sans les tuyaux, mais muni de pelle, pincettes, fourgon et crochet.



Grav. 35. — Fourneau portatif. Grav. 36. — Coupe du fourneau portatif.

Si le fourneau de cette dimension ne suffit pas en certaines circonstances, on y supplée par un ou deux fourneaux de fonte portatifs; enfin, si la famille était nombreuse, il conviendrait de prendre le numéro plus grand.

Un fourneau en fonte peut occuper n'importe quelle place dans une cuisine, il suffit qu'il soit bien éclairé; on dirige son tuyau de façon qu'il ait issue dans la cheminée, auprès de laquelle il peut, sans inconvénient, être placé de façon que le tuyau y arrive facilement, et que le fourneau n'obstrue pas entièrement l'âtre; d'ailleurs, on le recule ou on l'avance selon le besoin, pourvu qu'on ne change pas l'issue du tuyau.

Les fourneaux en fonte procurent une grande économie de combustible, ils peuvent être chauffés au bois, au charbon de terre ou de bois, ou au coke. Ils facilitent beaucoup l'exécution

de la cuisine, permettent de conserver chaude la desserte de la table, ce qui doit être consommé par les domestiques, et jamais aucun animal ne peut toucher aux mets qu'on y prépare, parce que la fonte y est toujours trop chaude pour qu'ils puissent y poser les pattes.

Ils n'ont qu'un foyer à entretenir, tandis que pour faire cuire la même quantité de préparations sur un fourneau ordinaire, il faudrait garnir de feu plusieurs trous, et, de plus, entretenir le feu de la cheminée, qui, outre sa destination habituelle, doit aussi suffire à fournir de la braise aux couvercles de casseroles.

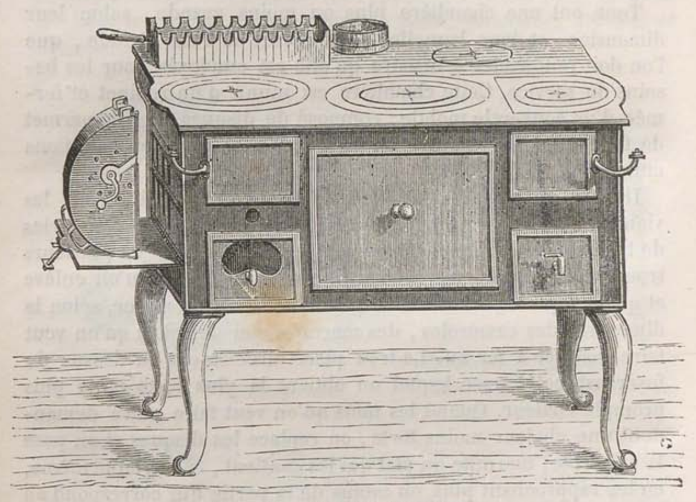
Tous ont une chaudière plus ou moins grande, selon leur dimension, et dans laquelle on a toujours de l'eau chaude, que l'on doit renouveler à mesure qu'elle est employée pour les besoins du service. Cette chaudière est munie d'un robinet et fermée d'un couvercle mobile, composé de disques, ce qui permet de faire cuire ou chauffer au bain-marie certaines préparations culinaires.

Ils ont un ou plusieurs fours, où l'on peut faire rôtir les viandes avec une grande perfection, et faire cuire des pâtisseries de toutes espèces. Leur table supérieure est percée de plusieurs trous garnis de disques concentriques et mobiles, qu'on enlève et qu'on replace, à volonté, à l'aide d'un crochet en fer, selon la dimension des casseroles, des marmites ou des plats qu'on veut faire chauffer à fer nu. Le trou placé directement au-dessus du foyer est celui avec lequel on obtient la plus forte et la plus prompte chaleur. Quand les mets qu'on veut faire cuire demandent une chaleur moins forte, on replace les disques et on pose la casserole, marmite ou plat qui les contient, sur la table même, en les rapprochant plus ou moins de la partie qui correspond au foyer, pour obtenir des degrés différents de cuisson. C'est là un des grands avantages de ces fourneaux, c'est que sans toucher au feu, mais en éloignant ou en rapprochant un peu du foyer la casserole ou le plat, on diminue ou l'on augmente la rapidité de la cuisson avec la plus grande facilité.

On fait des fourneaux de diverses formes : les grands ont leur foyer au centre; ceux de moyenne et de petite dimension l'ont à gauche. Celui dont je donne le dessin (grav. 37) a sa table percée de plusieurs trous; la chaudière, placée à droite, contient huit litres d'eau; à gauche se trouve le foyer avec son cendrier, en forme de tiroir; sur la paroi de gauche du foyer, une

porte s'abaisse horizontalement et laisse voir le feu à travers une grille; sur cette porte peut se placer une rôtissoire, et les viandes y cuisent alors comme devant le feu d'une cheminée, ou bien des fers à repasser ou toute autre chose qu'on voudrait faire chauffer.

Entre la chaudière et le foyer, au milieu, se trouve le four; il est assez grand pour y faire rôtir une forte pièce de viande ou un dindon de grosseur ordinaire. Ce four se divise dans sa hauteur au moyen d'une plaque de fonte mobile percée de trous, ou d'une plaque de tôle pleine, ce qui permet d'y placer deux plats,



Grav. 37. — Fourneau économique.

ou de rapprocher plus ou moins ce qu'on veut y faire cuire de la table supérieure du fourneau qui est la partie la plus chaude.

En résumant ce qu'on peut obtenir de ce fourneau, nous voyons qu'on peut y faire cuire deux rôtis, un dans le four, un autre au feu du foyer dans une rôtissoire, ou un rôti au feu du foyer et dans le four un ou deux entremets ou plats gratinés. Une forte marmite sur le trou au-dessus du foyer, une autre marmite plus petite ou une assez grande casserole sur l'autre trou où la flamme du foyer arrive, une ou deux casseroles plus petites sur la table; quelques autres vases, soit plongés dans l'eau en ébul-

lition, soit posés au-dessus de la chaudière où ils sont presque toujours bouillants, huit litres d'eau de la chaudière constamment en ébullition; enfin, sur la table du fourneau il reste encore assez de place pour faire chauffer des assiettes.

Je vais maintenant ajouter aux avantages que j'ai déjà signalés sur les fourneaux économiques d'autres détails pratiques que mes lectrices seront peut-être bien aises de trouver consignés ici.

Pour allumer le fourneau, on met des copeaux ou du menu bois bien sec dans le foyer. On place par-dessus de petites bûches, du coke ou du charbon de terre sans poussier, et on allume; on entretient le feu, qu'on règle avec la petite porte placée à l'intérieur du fourneau au-dessous du tuyau et appelée *retour à feu*. On l'ouvre et on la ferme au moyen du crochet après avoir enlevé les disques du trou du milieu du fourneau. Lorsqu'elle est ouverte, le courant d'air s'établit directement du foyer au tuyau et facilite la prise du combustible. Lorsqu'elle est fermée, la flamme et la fumée sont forcées de faire le tour du four avant de s'échapper, alors le four et le vase placé sur le trou du milieu et la bouilloire s'échauffent plus vite et plus fort. Il est presque indispensable de ne pas la fermer lorsqu'on veut mettre une pièce de viande rôtir dans le four, un mets qu'on veut faire gratiner, ou qu'il faille activer la cuisson du vase placé sur le trou du milieu. On modère l'activité du feu en fermant la petite porte placée au-dessous du foyer, cela diminue le tirage. Lorsque avec le fourneau économique on brûle du bois, il est utile d'avoir à la cuisine une petite scie ordinaire de menuisier, qui sert à couper, à l'occasion, quelques petits morceaux de bois dont on pourrait manquer.

Les fourneaux de fonte sont très-dangereux pour les petits enfants, qui peuvent venir poser la main ou s'appuyer contre le fourneau lorsqu'il est allumé, et se faire de graves brûlures; il faut donc les en éloigner avec soin.

Lorsqu'on veut faire cuire un rôti dans le four, il faut que le fourneau soit chauffé à l'avance, et alors la paroi du four, du côté du foyer, est assez chaude pour permettre de donner aux viandes cette belle et appétissante coloration dorée qu'on exige d'un rôti bien fait. Il n'en est pas de même pour les autres préparations. Aussitôt que le feu est allumé, on peut commencer la cuisine. C'est une erreur de beaucoup de cuisinières de croire qu'il faille que le fourneau soit chaud pour commencer à y poser les casseroles; ceci n'est nécessaire que pour le rôti ou les pâtisseries.

Dans le four, les pâtisseries ou les plats gratinés cuisent plus vite dessus qu'en dessous; pour éviter cet inconvénient, on se sert du *retour à feu*, mais si ce moyen ne suffisait pas, on placerait le mets à faire cuire sur la plaque trouée de séparation dont nous avons parlé, et on mettrait des charbons ardents pris dans le foyer, en dessous de cette plaque, ou bien l'on placerait simplement le plat sur la table du fourneau, lorsque le dessus du mets serait assez rissolé et qu'il n'y aurait plus que le dessous à finir de cuire.

Les fruits entiers, tels que poires, pommes etc., cuisent parfaitement dans le four. Les marrons et les pommes de terre pelées y rôtissent ou y grillent très-bien. Les crêmes et les œufs au lait y prennent facilement; on peut y faire cuire un pâté en croûte ou en terrine; il faut avoir soin de tourner la plaque sur laquelle il se trouve, afin qu'il cuise bien dans toutes ses parties. On peut même enlever le moule à charnière, dans un pâté en croûte, après un certain temps, comme trois quarts d'heure environ; alors la croûte se colore quand on la présente successivement du côté du foyer dans tout son pourtour.

Sur la table du fourneau, les fers à repasser chauffent parfaitement si on les place sur le disque au-dessus du foyer.

On peut, en enlevant tous les disques d'un des trous, poser un chaudron ou une bassine d'assez grande dimension pour y faire fondre des graisses, du beurre, cuire des conserves par le procédé Appert ou faire des confitures. On y fait aussi les fritures parfaitement en mettant la poêle sur le trou placé au-dessus du foyer, on ne gêne en rien la cuisson des autres mets et des rôtis.

Le fourneau a besoin d'être nettoyé tous les vingt à trente jours, selon le feu qu'on a fait et le combustible qu'on a brûlé; le charbon de terre salit plus que le bois. Cette opération est fort simple. On enlève tous les disques; on dévisse avec soin, au moyen d'un petit morceau de bois tendre qu'on engage à la place de sa clef, le robinet de la chaudière, pour ensuite retirer cette dernière de l'intérieur du fourneau : on démonte le tuyau, on enlève la sole du four, qui est mobile, puis, au moyen d'une balayette ou d'un plumasseau, on fait tomber toute la suie, qu'on retire avec une petite pelle. On nettoie la chaudière par dessus et en dedans, on fait tomber la suie des tuyaux, puis on remet tout en place. Afin que le robinet de la chaudière ne perde pas, on a soin de regarnir l'épaulement de la vis avec un peu de

chanvre avant de le revisser. L'extérieur du fourneau doit aussi recevoir sa toilette; toute la fonte doit, après avoir été nettoyée avec une brosse, être enduite avec de la mine de plomb délayée avec de l'eau, puis frottée avec une brosse sèche jusqu'à ce qu'elle reluise bien; cette espèce de cirage doit être renouvelé pour que le fourneau soit toujours brillant; les poignées et le robinet, qui sont en cuivre, doivent être fourbis.

Au premier moment qu'on établit un fourneau en fonte dans la cuisine, on trouve presque toujours une vive résistance de la part de la cuisinière qui n'en a pas l'habitude, mais bientôt elle apprend à s'en servir, et y trouve une telle facilité qu'elle l'adopte avec plaisir.

L'adoption du fourneau en fonte apporte une grande économie dans l'achat de la batterie de cuisine. On peut, et cela est préférable, remplacer les casseroles de cuivre et de fer battu par celles de fonte et de terre, qui chauffent plus vite sur le fourneau, et pour lesquelles ce n'est pas un inconvénient, comme pour les premières, de noircir lorsqu'elles ont été à feu nu, c'est-à-dire lorsqu'on les a mises directement en contact avec le feu en enlevant un ou plusieurs disques de la table du fourneau. On peut employer des casseroles de cuivre; mais, comme elles ne peuvent être placées à feu nu, parce que cela les salirait outre mesure, il faut que la tablette du fourneau sur laquelle on les pose soit chauffée jusqu'au rouge.

Placard et buffet. — Il est indispensable d'avoir dans une cuisine un ou deux placards et un buffet sans dressoir, le tout fermant à clef. Je bannis le dressoir au-dessus du buffet, parce que, l'été, tout ce qu'on y dépose est trop sali par les mouches pour pouvoir servir sans être nettoyé.

Évier. — La pierre à laver, ou évier, doit être bien blanche, afin que toute malpropreté y soit apparente et qu'on puisse l'enlever immédiatement. Cette pierre doit être scellée avec soin au mur, et placée devant ou près d'une fenêtre; dans ce dernier cas, le mur doit être revêtu de carreaux de faïence jusqu'à 0^m40 au-dessus de l'évier; la pierre est un peu creusée et entourée par un rebord de 0^m03 de hauteur environ; la partie la plus déclive est percée d'un trou correspondant à un conduit par lequel s'écoule l'eau qu'on jette sans cesse sur l'évier.

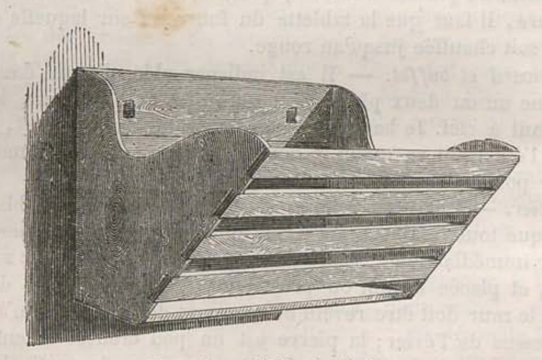
On fait aujourd'hui des éviers en fonte émaillée; ils sont légers, solides, et coûtent bon marché. Il est très-facile, à l'aide d'une éponge mouillée, de les maintenir dans une parfaite propreté.

Fontaine à laver les mains. — Il est indispensable d'avoir, dans une cuisine, une fontaine à laver les mains, à côté de laquelle on suspend un essuie-mains; c'est le moyen le plus facile pour que les domestiques aient les mains propres. On dispose au-dessus de la fontaine une petite tablette pour y mettre un morceau de savon.

Panier à vaisselle. — Près de la pierre à laver, on place le panier destiné à recevoir et à laisser égoutter la vaisselle, qu'on y dépose à mesure qu'on la lave. Je ne puis trop blâmer l'habitude de poser la vaisselle à terre : cette habitude est dégoûtante et incommode.

Je ne saurais trop recommander à la maîtresse de maison de veiller à ce que le panier à vaisselle soit tenu avec une extrême propreté; il suffit pour cela de faire dissoudre une petite quantité de cristaux de soude dans de l'eau chaude, et au moyen d'une brosse de chiendent employer cette dissolution à nettoyer le panier qui doit être rincé à l'eau claire. Il est convenable de poser sur le panier à vaisselle un couvercle à claire-voie pour empêcher les animaux domestiques de s'y introduire lorsqu'on y a déposé de la vaisselle sale.

Râtelier à vaisselle (grav. 38). — Au lieu de panier à vaisselle,



Grav. 38. — Râtelier à vaisselle.

qui, dans une petite cuisine, est toujours un meuble gênant, on peut se servir d'un râtelier qu'on accroche à la muraille au-dessus de l'évier, et dans lequel on place la vaisselle pour qu'elle égoutte. L'eau qui s'en écoule tombe sur l'évier, tandis que,

lorsqu'on se sert du panier à vaisselle, l'eau tombe à terre et salit la cuisine.

Table. — On met ordinairement la table au milieu de la cuisine ; elle doit former un carré long de 0^m80 de largeur sur deux mètres ou plus de longueur et être faite en madriers de 0^m10 d'épaisseur. Le bois de hêtre est celui qui convient le mieux pour les tables de cuisine, parce qu'il conserve sa blancheur lorsqu'on le lave parfaitement. La table est garnie de tiroirs qu'on doit pouvoir tirer de chaque côté.

Billot. — Un billot sur trois pieds sera placé au bout de la table ou dans un coin de la cuisine; il faut qu'il soit fait d'un morceau de bois *debout* d'environ 0^m75 de hauteur. Le bois *sur plat* ne convient pas; il s'écaille et éclate en parcelles lorsqu'on y coupe ou qu'on y hache de la viande; il peut être du même bois que la table, ou en ormeau.

Tablettes. — Pour suspendre les casseroles de cuivre ou de fer-blanc dans la cuisine, on fixe à plat sur le mur, à 1^m30 de terre, dans un endroit clair et apparent, une planche de 0^m02 d'épaisseur, peinte à l'huile, d'une couleur claire et différente de celle des murs de la cuisine. Cette planche doit avoir 0^m30 de largeur sur une longueur indéterminée. A 0^m10 au-dessus, on pose une traverse de 0^m12 de hauteur, de 0^m04 d'épaisseur, et de la même longueur que la planche; sur cette traverse, on plante des clous à crochet destinés à recevoir les casseroles et autres ustensiles à manche. Les extrémités de ces ustensiles suspendus viennent ainsi reposer sur la planche. On pose, à 1^m80 du sol, des tablettes soutenues par des tasseaux ; on y place les pots, les rôtissoires, les cafetières et les différents objets qui ne peuvent être suspendus. Lorsqu'on emploie un fourneau économique, on doit poser à un mètre du sol une tablette de 0^m40 de largeur pour recevoir les casseroles, plats et marmites à l'usage du fourneau. Cette tablette devra être recouverte d'une feuille de zinc; cette précaution est nécessaire pour faciliter son nettoyage, car elle sera très-vite et très-souvent salie par les ustensiles de fonte qu'on y déposera et qui vont à nu sur le feu.

Casseroles. — Dans une cuisine ordinaire, j'engage fortement à faire usage des casseroles de cuivre, qui n'offrent pas plus de danger que celles de fer battu ou de terre lorsqu'on a le soin de les tenir propres et bien étamées. Elles ont l'inconvénient de coûter plus cher; mais ces désavantages sont largement compensés par la bonté des mets qu'on y prépare, et par la longue

durée des casseroles; de plus, lorsqu'elles sont tenues avec une grande propreté, elles font l'ornement d'une cuisine.

Il vient en France des casseroles, des marmites et des plats de Belgique qui sont d'une solidité et d'une propreté parfaites et peuvent facilement être chauffés sur la table du fourneau garnie de ses disques, parce qu'ils ne sont pas épais. Ils sont bleus en dessus et blancs en dedans. Leur émail est tellement solide que non-seulement il ne s'altère pas après un long usage mais que de plus, si par malheur, on a laissé dans le plat un mets brûlé, après l'avoir nettoyé, l'émail n'en est point altéré. Je recommande beaucoup l'usage de ces ustensiles; leur prix est assez élevé mais grandement compensé par leur solidité.

L'usage du fourneau économique exige des casseroles et des plats à feu en fonte; quelques-uns de ces ustensiles seront émaillés pour y préparer les mets qui noirciraient dans la fonte. Je recommande aussi l'usage de plats en fer battu ou en tôle vernissée à l'extérieur et émaillée intérieurement. Une casserole ovale pour préparer certains mets, et un ou deux plats longs pour faire rôtir certaines pièces dans le four ou pour y faire gratiner des poissons, sont fort utiles. On peut encore employer quelques vases en terre n'ayant pas de pieds. Il faut avoir aussi une petite casserole en fer battu, en ruolz ou en porcelaine; on s'en sert exclusivement pour faire chauffer le lait.

Marmites en fonte. — Autrefois on se servait toujours de pots de terre pour faire la soupe, et même pour faire cuire les légumes. Maintenant les marmites en fonte sont employées à ces usages, et sont très-commodes, à cause de la facilité avec laquelle l'eau y bout; on peut les pendre à la crémaillère et dégager ainsi le devant du feu. Certains légumes oxydent les marmites et y deviennent noirs; dans ce cas, il faut employer les marmites émaillées, des pots en terre ou de Belgique. Mais on fait une soupe grasse excellente dans les marmites de fonte. Leur prix est très-modique, et leur durée serait pour ainsi dire éternelle, si quelque choc violent ne venait à les casser; encore trouve-t-on des ouvriers qui se chargent de les réparer. Il faut avoir un crochet ou main de fer, pour mettre sur le feu, et surtout en ôter les marmites et les chaudières. Ce crochet consiste en une barre de fer cylindrique, renflée à son milieu et dont les deux extrémités ont la forme d'un crochet (grav. 39).



Grav. 39. — Crochet à marmite.

Avec les fourneaux économiques, les marmites sont employées exactement aux mêmes usages qu'avec la cheminée ; leur forme n'est pas la même ; elles n'ont pas de pieds, pour pouvoir être placées à feu nu sur les trous de la table du fourneau. On devra en avoir une série de diverses grandeurs, dont quelques-unes seront émaillées.

Avant de commencer à employer une marmite ou une casserole en fonte *non émaillée*, il faut avoir le soin de la faire chauffer assez fortement et de parfaitement la graisser intérieurement ; sans cette précaution, ces deux ustensiles noirciraient fort longtemps les mets qu'on y préparerait.

Bassine et poêlette ou capsule. — Une bassine et une poêlette en cuivre rouge non étamées sont fort utiles pour faire les confitures, les cornichons, etc. La bassine (grav. 40) est peu



Grav. 40. — Bassine en cuivre.

creuse, large et munie de deux anses. On l'emploie à d'autres usages : comme elle est large et plate, on peut y faire cuire de grands poissons plats, tels que turbots, barbues, etc.

La poêlette ou capsule (grav. 41), au contraire, est creuse et arrondie du fond, munie de deux anses.



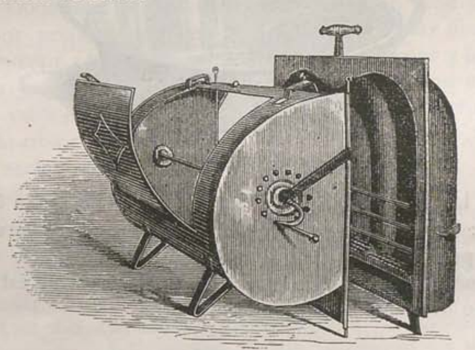
Grav. 41. — Capsule en cuivre.

Ces deux ustensiles sont d'un prix assez élevé ; mais, comme ils ne sont pas d'un usage journalier, leur durée est indéfinie.

Poissonnières. — La cuisine doit être pourvue de poisson-

nières de diverses grandeurs et de diverses formes; celles dont l'usage est le plus fréquent sont d'un ovale très-allongé; mais il est bon de se pourvoir aussi de poissonnières plates, dont la forme rappelle celle d'un losange, et qui sont destinées à la cuisson des barbues, des turbots, des soles, etc. Les poissonnières doivent être étamées avec soin et être garnies d'un double fond percé de trous et muni, à chacune des deux extrémités, de poignées à l'aide desquelles on enlève facilement le double fond et le poisson qu'on y a fait cuire. Elles peuvent se placer parfaitement sur le fourneau économique en fonte.

Rôtissoire, tourne-broche. — Je préfère la rôtissoire (grav. 42) au tourne-broche, bien qu'il soit adopté dans beaucoup de maisons : les viandes cuissent mieux et plus vite dans la rôtissoire; puis on peut exposer plus longtemps au feu les parties charnues de la pièce de viande, sans dessécher celles qui sont moins garnies de chair.



Grav. 42. — Rôtissoire et sa coquille.

J'ai vu pratiquer dans le mur des cuisines un enfoncement ayant intérieurement la forme d'une rôtissoire. Il est garni en avant, jusqu'à moitié de sa hauteur, d'une petite grille de fer qu'on remplit de charbon; on accroche la rôtissoire devant l'enfoncement. Il est préférable d'avoir une *coquille* en fonte mobile devant laquelle on place la rôtissoire (grav. 42). Ce mode de cuisson est commode, prompt et économique; et comme on peut placer la coquille sur un point quelconque de la cuisine, l'âtre de la cheminée en est débarrassé; mais, à la campagne, on a souvent le bois en abondance, tandis que le charbon est toujours

d'un prix assez élevé; dans ce cas, l'emploi de la coquille n'est plus une économie, car on peut faire cuire le rôti au feu ou dans le fourneau économique qui sert en même temps à la cuisson des autres parties du dîner.

On fabrique maintenant des rôtissoires en fer battu étamé disposées de manière à ce qu'il y ait moins de chaleur perdue. La rôtissoire employée avec le fourneau économique ne doit pas avoir de pieds ni de tablier en tôle, pour pouvoir se placer sur la porte du fourneau, qui s'abaisse horizontalement pour la recevoir.

Rôtissoire automatique. — Enfin je signalerai un appareil tout nouveau dans lequel les pièces à rôtir sont placées et tournent verticalement au lieu d'être placées horizontalement, comme dans les rôtissoires ordinaires. On place l'appareil d'aplomb devant sa grille bien embrasée et on accroche la pièce à rôtir de façon que la partie la plus grosse soit en bas, l'action seule de la chaleur produit le mouvement de rotation. J'ai entendu faire l'éloge de cette nouvelle rôtissoire, mais je ne l'ai pas expérimentée.

Boule à riz. — C'est une sphère en toile métallique galvanisée qui s'ouvre en deux hémisphères par une charnière. On y introduit le riz ou les pâtes, on referme et on met à cuire dans la marmite où se fait le bouillon; il n'en faut mettre que la quantité suffisante pour qu'après parfaite cuisson la boule ne soit pas trop pleine.

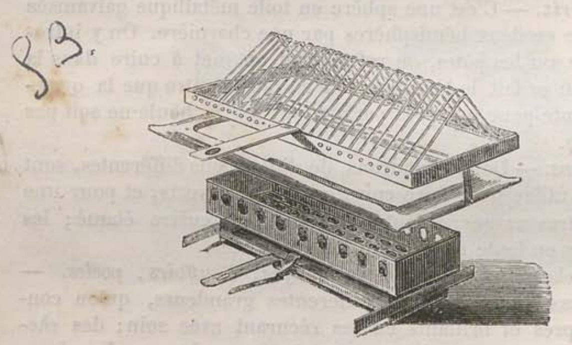
Chaudrons. — Deux chaudrons, de dimensions différentes, sont aussi fort utiles pour faire cuire les légumes verts, et pour une foule d'autres usages; il faut qu'ils soient en cuivre étamé; les chaudières en fonte ne peuvent les remplacer.

Grils, chevrettes, fours de campagne, étouffoirs, poêles. — Il faut aussi deux *grils* de différentes grandeurs, qu'on conserve propres et brillants en les récurant avec soin; des *chevrettes* en fer sur lesquelles on place les casseroles pour leur épargner le contact immédiat du charbon qui les chauffe; deux ou trois *couvercles en tôle*, bombés et garnis d'un rebord, de manière qu'on puisse y mettre de la cendre chaude et de la braise; un *four de campagne,* sorte de cloche en tôle à poignée et à rebord supérieur assez élevé pour contenir la braise; on le place sur les mets que la cuisson fait *monter,* c'est-à-dire dont elle augmente tellement le volume, qu'ils débordent du vase dans lequel on les prépare et surtout aussi pour gratiner; un *étouffoir* en forte tôle pour éteindre la braise surabondante de la cheminée et le charbon qui reste souvent dans les fourneaux au moment où la cuisson est

terminée. Cet étouffoir peut être remplacé avec avantage par une grande marmite en fonte, fermant bien, et capable de résister longtemps à l'action du feu. Il faut aussi des *poêles à frire* et un *porte-poêle*. Avec le fourneau économique, les chevrettes, l'étouffoir et le porte-poêle deviennent inutiles. Les poêles à frire ne doivent pas avoir de grand manche.

Gril incliné. — La gravure 43 représente un nouveau gril divisé en deux parties : un porte-braise en tôle, et un gril dont la disposition rend impossible l'odeur si désagréable de *graillon* (graisse brûlée). Après avoir garni de charbons allumés le porte-braise, on y dépose le gril garni des viandes ou des poissons qu'on veut griller. Le gril étant incliné, le jus et la graisse ne tombent pas directement sur les charbons, comme à l'ordinaire : ils s'écoulent dans une petite lèchefrite qui entoure le gril et y est adhérente.

La gravure 43 représente les deux parties de cet ustensile à quelque distance l'une de l'autre, c'est-à-dire comme elles se



Grav. 43. — Gril incliné.

trouvent quand on enlève le gril de dessus le porte-braise ; mais, dans la position normale, le gril doit reposer sur les deux traverses de tôle, aux deux extrémités du porte-braise.

Entonnoir. — Il est bon d'en avoir de plusieurs sortes, en fer-blanc, en gutta-percha et en verre.

Tamis. — On fait aujourd'hui des tamis en fer-blanc et en tissu métallique qui sont préférables, pour beaucoup d'usages, aux tamis en crin, et durent davantage ; mais les tamis en crin

sont généralement préférés pour passer les sauces tomates, les jus de fruits, etc.

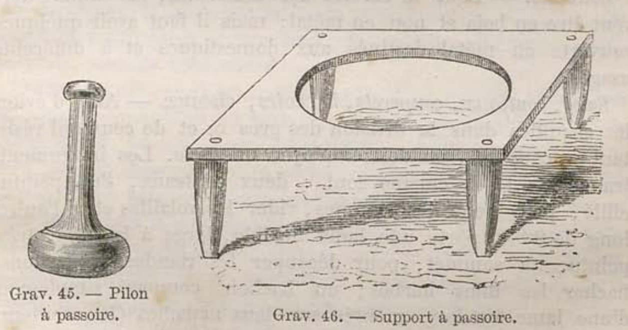
Mortier. — Les mortiers en marbre sont préférables aux mortiers en pierre ou en bois dur. Le pilon doit être en buis ou en cormier.

Passoires. — Il convient d'avoir des passoires de différentes grandeurs, percées de trous plus ou moins grands (grav. 44), selon l'usage auquel on les destine; elles peuvent être en fer-blanc, ou en fer battu étamé; les passoires à grands trous,



Grav. 44. — Passoire.

pour passer les purées, doivent être posées sur un support en bois percé d'un large trou (grav. 46), ou sur un vase destiné à recevoir la passoire, qui s'y trouve soutenue par son rebord, ce qui facilite le travail. Un plat, posé sous le support, reçoit ce qui s'échappe de la passoire. On passe ainsi avec facilité les purées les plus épaisses, surtout lorsqu'on les presse avec un pilon en bois ayant exactement la forme d'un champignon (grav. 45).



Grav. 45. — Pilon à passoire.

Grav. 46. — Support à passoire.

Écumoires. — Il est indispensable d'avoir plusieurs écumoires dont une en fil de fer étamé pour les fritures.

Cafetières, poterie. — J'ai remplacé depuis longtemps mes cafetières de terre par des cafetières en cuivre étamé, dites du Levant, qui sont bien préférables et par des cafetières de Belgique, bleues à l'extérieur, blanches à l'intérieur. On peut avoir aussi une série de petits pots en porcelaine ordinaire, allant au feu, ou en terre de bonne qualité; le lait y chauffe très-bien, s'y maintient chaud assez longtemps. Quelques plats en porcelaine de couleur ou en terre de Sarreguemines sont aussi commodes pour faire cuire des œufs ou réchauffer un mets, et peuvent être servis sur la table lorsqu'on est en famille. Ces ustensiles peuvent tous servir sur le fourneau économique; les plats en porcelaine ou en terre de Sarreguemines vont parfaitement dans le four pour faire des mets gratinés.

Assiettes. — Une cuisine doit être munie d'assiettes exclusivement destinées aux domestiques; elles peuvent être en faïence ou en terre de Creil très-solide et à bas prix. Il faut aussi des plats, un saladier, une soupière. Si l'on peut se procurer ces objets en porcelaine de rebut, c'est-à-dire en porcelaine présentant quelques défectuosités, ce sera bien préférable, car elle est beaucoup plus belle, plus solide, et ne coûte pas plus que la terre de Creil. La faïence anglaise dite *terre de fer*, est très-solide et relativement peu coûteuse.

Couverts. — Pour le service des casseroles, les cuillers doivent être en bois et non en métal; mais il faut avoir quelques couverts en métal destinés aux domestiques et à différents usages.

Scies, couteaux, couperets, hachoirs, ciseaux. — Afin d'éviter les esquilles dans la division des gros os et de ceux qui résistent au couperet, on doit employer une scie. Les instruments tranchants de la cuisine sont : deux couteaux, l'un pointu, effilé, pour peler les légumes, vider les volailles etc.; l'autre, long de $0^{m}40$, porte une lame flexible, large à la base, très-pointue au sommet, pour découper les viandes, les lardons, hacher les fines herbes; un hachoir composé simplement d'une lame fort large montée sur deux manches (les meilleurs hachoirs sont formés de plusieurs lames circulaires montés aux extrémités sur deux manches); enfin, un couperet pour couper les gros morceaux de viande et les os, pour séparer les côtelettes, etc.; il doit être lourd, pour que l'effet en soit plus sûr. Il ne faut rien économiser sur l'achat de ces instruments, qui sont de longue durée et facilitent beaucoup le travail de

la cuisinière lorsqu'ils sont bons. Une paire de ciseaux est indispensable.

Vide-pommes. — Petit cylindre creux en fer blanc qui sert à enlever le cœur des pommes sans les couper, lorsqu'on veut les faire cuire entières.

Lardoires. — Elles doivent être de diverses grosseurs, pour piquer les viandes qui doivent être lardées.

Aiguilles à brider. — Il faut en avoir deux ou trois de différentes longueurs pour dresser les volailles, le gibier ou certains morceaux de viande.

Planche à couteaux. — Une planche à nettoyer les couteaux est le seul moyen de les avoir toujours propres. Elle se compose d'une planche de 0m10 de large sur 0m80 de long, sur laquelle est collé, sur une étendue de 0m30 à 0m40, un morceau de peau de buffle. A l'une des extrémités de la planche est une petite boîte en forme de poche, dans laquelle on place la brique à nettoyer les couteaux. Cette brique est de même nature que celle que les soldats emploient pour nettoyer leurs armes; on frotte la brique sur la peau de buffle, qui se trouve ainsi couverte de poussière de brique; puis, en tenant le couteau par le manche et appuyant sur la lame avec le doigt de la main gauche, on la frotte dans toutes ses parties en la tenant bien carrément par rapport à la planche sur la peau de buffle. En peu de temps, la lame est brillante et légèrement aiguisée. On fait, pour les maisons nombreuses, des instruments appelés *policouteaux*, mais ils sont chers.

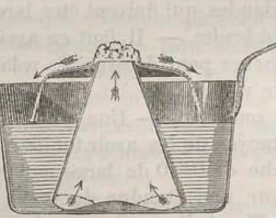
Brûloir à café. — Il est indispensable d'avoir, pour le café, un fourneau et un brûloir en tôle, qui coûtent peu et ont une très-longue durée. Le café, brûlé de toute autre façon, perd beaucoup de sa qualité; il ne peut l'être uniformément, condition essentielle pour qu'il soit bon. Une boîte pour le café brûlé en grains, et une autre boîte pour le café moulu, sont nécessaires; ces boîtes sont ordinairement en fer-blanc, mais il est préférable, pour mieux conserver l'arome, de mettre le café brûlé dans une bouteille à goulot un peu large ou dans un bocal fermant bien.

Moulin à café. — Le moulin à café n'est pas moins utile que le brûloir, car le café fraîchement moulu est très-préférable. Il y a plusieurs sortes de moulins; les meilleurs et les plus simples sont ceux en bois et à tiroir.

Bouille-lait. — C'est un petit instrument en fer-blanc (grav. 47) qu'on pose dans la casserole qui contient le lait, et qui l'em-

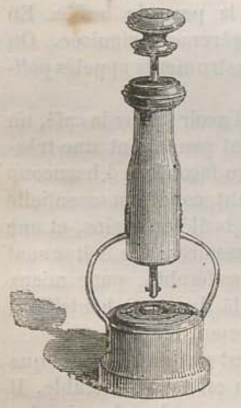
pêche de déborder lorsqu'il bout. Lorsque le lait est en ébullition, il monte par l'intérieur du bouille-lait, et retombe dans la casserole par les rebords supérieurs, comme le représente


Grav. 47. — Bouille-lait.


Grav. 48. — Coupe du bouille-lait placé dans la casserole.

la coupe du bouille-lait placé dans la casserole (grav. 48).

Ce bouille-lait coûte 1 franc; il convient aussi parfaitement pour empêcher le beurre qu'on fait fondre de déborder au dessus de la casserole lorsqu'il commence à bouillir.


Grav. 49. — Chasse-noyaux.

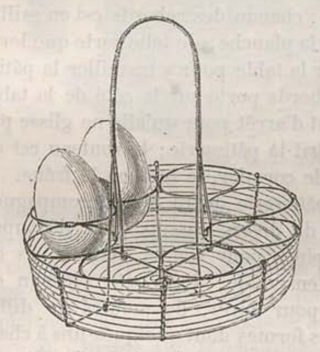
Balais à fouetter les œufs et la crême. — On réunit et on attache ensemble de petites baguettes d'osier, pelées, fines, en assez grand nombre pour former une espèce de balai de 0m35 de longueur et de la grosseur d'un goulot de bouteille. On s'en sert pour battre des œufs en neige ou pour fouetter de la crême; on peut le remplacer tout simplement par une fourchette.

Il existe aussi de petits balais en fil de fer, commodes et peu coûteux; on a même inventé de petites machines très-ingénieuses au moyen desquelles des œufs sont instantanément battus en neige. Je crois que les balais en osier ou en fil de fer sont très-suffisants.

Chasse-noyaux. — Le chasse-noyaux (grav. 49) sert à enlever

rapidement les noyaux des olives, en laissant la pulpe presque entière ; il suffit de placer l'olive dans le trou pratiqué à la base de l'appareil : un coup sec, donné avec la paume de la main, fait descendre sur l'olive une tige à ressort qui la traverse et en chasse le noyau. Il est important de donner un coup très-sec : sans cela on déchire seulement la pulpe sans chasser le noyau. Ce petit instrument très-commode sert aussi à enlever rapidement et proprement les noyaux de tous les fruits avec lesquels on veut faire des confitures.

Coquetier, molleteur. — Un coquetier en fil de fer (grav. 50), ou en fer-blanc verni, est très-utile pour faire cuire à point des œufs à la coque et surtout pour ne courir aucun risque de casser



Grav. 50. — Coquetier en fil de fer.



Grav. 51. — Molleteur ou cuit-œufs.

quelques œufs, ce qui arrive très-fréquemment quand on se contente de mettre les œufs dans une casserole.

Le *molleteur* (grav. 51) sert à faire cuire les œufs à la coque d'une manière parfaite. Il se place dans une casserole quelconque que l'on met sur le feu avec de l'eau froide ; le thermomètre indique le degré de cuisson des œufs : au nº 1, le blanc de l'œuf est encore liquide ; au nº 2, une grande partie est à l'état laiteux ; au nº 3, tout l'œuf est à l'état laiteux.

Le molleteur pour 6 œufs coûte 2 fr. 50 ; celui de 12 œufs est du prix de 3 fr. 50. (*Manière de se servir du molleteur,* voir *Œufs à la coque.*)

Fourchette à griller le pain. — La longueur de cette fourchette, que la gravure 52 représente déployée et que la gravure 53 re-

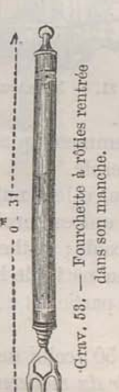
présente rentrée dans le manche, comme les tubes d'une lorgnette fermée, permet de griller les tartines sans se brûler les doigts.

Grav. 52. — Fourchette à rôties déployée.

Cette fourchette peut être remplacée par un petit gril en fil de fer qui se place devant le feu.

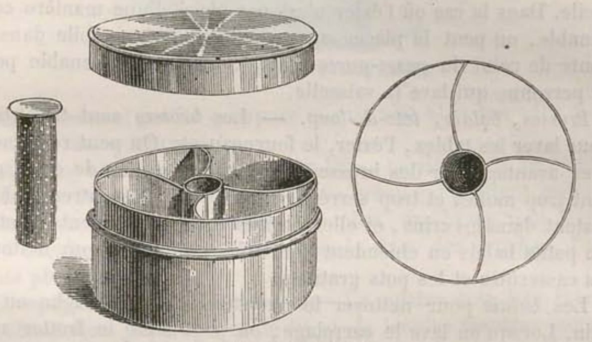
Planche et rouleau à pâtisserie et accessoires. — Il est nécessaire d'avoir à la campagne une planche et un rouleau à pâtisserie : cela permet à la maîtresse de maison de faire manger, à peu de frais, à sa famille et à ses amis, des pâtisseries de sa façon, simples et excellentes. Cette planche, en bois blanc, doit avoir 0m80 dans un sens et 0m60 dans l'autre, et être garnie, de deux côtés, d'un rebord de 0m05 à 0m06 de hauteur : chacun des rebords est en saillie de chaque côté de la planche, de telle sorte que lorsqu'on l'a posée sur la table pour y travailler la pâtisserie, l'un des rebords porte sur le côté de la table et lui sert de point d'arrêt pour qu'elle ne glisse pas pendant qu'on pétrit la pâtisserie; le rouleau est en bois dur, comme le cormier, le buis ou le frêne.

La planche à pâtisserie devra être accompagnée d'emporte-pièces de divers dessins pour découper les pâtes, d'une pince pour souder deux bords de pâte ensemble, d'un petit pinceau en crin pour dorer, de moules de différentes formes dont quelques-uns à charnières pour les pâtés, enfin de plaques en tôle de plusieurs grandeurs pour faire cuire au four certaines pâtisseries.


Grav. 53. — Fourchette à rôties rentrée dans son manche.

Boîte à épices et moulin à poivre. — Une boîte en fer-blanc pour les épices est fort commode (grav. 54); elle doit être ronde et divisée en quatre compartiments : on y place le poivre ordinaire, la mignonnette, les épices et les clous de girofle. Le centre de cette boîte contient la noix muscade et la râpe cylindrique avec laquelle on la divise pour l'employer. Il faut que son couvercle ferme bien; on ne court pas le risque de renverser ce qu'elle contient, et on le conserve mieux que dans tout autre vase.

On fabrique de petits moulins à poivre qui ne sont qu'une réduction du moulin à café. On achète le poivre en grains et on le moud comme le café : on évite ainsi d'acheter du poivre en poudre, presque toujours falsifié.



Grav. 54. — Boîte à épices.

Boîte à sel. — Une boîte en bois et à couvercle à charnières est destinée à contenir une petite provision de sel gris, dit *sel de cuisine*, pour la consommation journalière. On suspend cette boîte auprès du fourneau. La provision de sel du ménage est renfermée dans une plus grande boîte fermant de la même manière et déposée sur la cheminée. Dans certaines contrées, ces boîtes sont montées sur des pieds et sont placées près du foyer; elles servent de siége aux domestiques.

Boîtes à farine, à riz, etc. — J'ai aussi dans ma cuisine plusieurs boîtes en fer-blanc avec couvercle à charnières; j'y conserve la farine en consommation pour la cuisine, la chapelure, le riz, la semoule, etc. Ces boîtes sont carrées et ont environ $0^{m}15$ de haut; elles coûtent peu ; on les range facilement dans une armoire ou sur une planche, et les substances qu'on y renferme sont à l'abri de la poussière, de l'humidité et des animaux destructeurs. Ces boîtes valent donc infiniment mieux que les sacs de papier dans lesquels on conserve ordinairement ces provisions.

Sébilles, terrines. — On doit éviter de laver la vaisselle dans des vases de terre : elle s'y ébrèche facilement, et l'argenterie s'y use et s'y raie. On trouve presque partout de grandes *sébiles* en bois, qui sont solides et fort commodes; mais, comme la

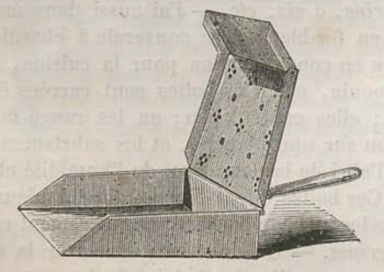
graisse s'y attache facilement, il faut les entretenir avec un soin particulier. On les nettoie à l'aide d'une brosse de chiendent et d'un peu d'eau chaude dans laquelle on a fait dissoudre quelques cristaux de soude. Je préfère toutefois une espèce de *terrine* en zinc; elle dure très-longtemps, coûte peu, et l'entretien en est facile. Dans le cas où l'évier n'est pas placé d'une manière convenable, on peut la placer sur un pied en bois mobile dans le genre de celui du *passe-purée* mais de hauteur convenable pour la personne qui lave la vaisselle.

Brosses, balais, tête-de-loup. — Les *brosses* sont très-utiles pour laver les tables, l'évier, le fourneau etc. On peut remplacer avec avantage par des brosses de chiendent celles de crin, qui sont trop molles et trop serrées; la graisse et les autres résidus restent dans les crins, et elles deviennent promptement infectes. De petits balais en chiendent sont très-commodes pour nettoyer les casseroles et les pots gratinés.

Les *balais* pour nettoyer le carrelage sont en sorgho ou en crin. Lorsqu'on lave le carrelage, on peut aussi le frotter avec une brosse à parquet emmanchée de biais dans un manche de 1m20. On éponge ensuite avec une éponge grossière.

On enlève les toiles d'araignée à l'aide d'une *tête-de-loup*, sorte de brosse convexe et en crin fixée à l'extrémité d'un long manche.

Éponges. — Les éponges servent à une foule d'usages, comme à laver le fourneau et la table, à étancher l'eau tombée à terre etc. Il faut y passer une ficelle pour les suspendre, après les avoir bien pressées; on ne doit jamais les tordre, car on les déchirerait.



Grav. 55. — Pelle à charbon, ouverte.

Pelle à charbon. — On doit trouver dans la cuisine une grande

pelle à charbon en tôle pour transporter le feu d'une pièce dans une autre ; il y en a qui ont un couvercle à jour (grav. 55) ; elles sont préférables, car, lorsqu'elles sont fermées (grav. 56),

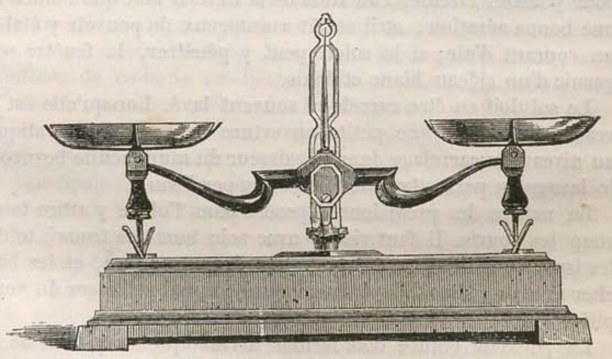


Grav. 56. — Pelle à charbon, fermée.

elles ne laissent jamais échapper ni étincelle ni le moindre morceau de braise allumée.

Brocs, cruches. — Un ou deux brocs en zinc sont très-utiles et bien préférables à des cruches de grès, qui coûtent presque aussi cher et sont très-fragiles ; de plus, ces brocs sont légers et d'une forme commode. Cependant, dans des cruches, l'eau reste plus fraîche.

Lampes et bougeoirs de cuisine. — La cuisine doit être munie de chandeliers de cuivre et de fer et de lampes montées sur un pied, ou mieux, pouvant être placées sur un flambeau ordinaire et dans lesquelles on brûle de l'essence d'huile de pétrole appelée aussi *gaz Mil* ; on devra aussi avoir un ou deux bougeoirs du même procédé, ils sont très-commodes pour aller et venir, ils n'ont pas l'inconvénient de la bougie et de la chandelle de faire facilement des taches (voir l'article *Éclairage*).



Grav. 57. — Balance Roberval.

Balances et litre. — Des balances à l'aide desquelles on puisse

vérifier le poids des denrées envoyées par les fournisseurs, et les proportions des ingrédients qu'on emploie dans certaines préparations, comme les confitures, les pâtisseries etc., sont indispensables dans une cuisine. Les meilleures sont celles de Roberval (grav. 57), à plateau mobile, dont le point d'appui est plus bas que le niveau des plateaux en équilibre. Elles sont d'une utilité fréquente, ainsi qu'un litre en étain ou en fer-blanc avec ses subdivisions jusqu'au décilitre.

Horloge. — Une horloge est indispensable dans une cuisine : c'est le seul moyen d'obtenir de la régularité et de l'exactitude dans le service des domestiques; de plus, elle leur épargne la peine, ou leur enlève le prétexte, d'aller voir l'heure aux pendules des appartements.

Office et son mobilier.

Le long des murs de l'office seront placées de nombreuses tablettes en étagères pour recevoir la desserte de la table ainsi que la vaisselle, la verrerie et diverses provisions qu'on y dépose. La fenêtre sera garnie d'un treillage en gros fil de fer, recouvert d'une toile métallique, pour éviter l'introduction des chats, des rats, des souris et même des mouches; car elle doit être presque constamment ouverte, excepté pendant les grandes chaleurs, pendant lesquelles il faut la fermer le matin et l'ouvrir le soir pour y laisser circuler l'air frais de la nuit. Il faut que l'office ait une bonne aération, et il serait avantageux de pouvoir y établir un courant d'air; si le soleil peut y pénétrer, la fenêtre sera garnie d'un rideau blanc et épais.

Le sol doit en être carrelé et souvent lavé. Lorsqu'elle est au rez-de-chaussée, une petite ouverture ou gargouille pratiquée au niveau du carrelage dans l'épaisseur du mur facilite beaucoup le lavage en permettant de faire échapper l'eau.

La nature des provisions déposées dans l'office y attire beaucoup les souris. Il faut visiter avec soin tous les trous, toutes les issues qu'elles peuvent pratiquer dans les murs, et les boucher avec du plâtre délayé dans lequel on peut mélanger du verre pilé.

La porte de l'office doit fermer hermétiquement, afin de ne laisser passage à aucun animal ou insecte. On dispose en dehors de l'office, à côté de la porte, à 1^{m}10 environ de hauteur, une tablette sur laquelle, pendant qu'on ouvre ou qu'on ferme la

porte, on dépose les objets qu'on transporte; cette disposition est très-commode : par elle, on évite une foule d'inconvénients, comme de laisser la porte ouverte parce qu'on a les mains embarrassées, ou de renverser ce qu'on tient lorsqu'on fait des efforts pour l'ouvrir ou la fermer.

Vaisselle. — La vaisselle fait partie du mobilier de l'office; c'est un objet assez important dans un ménage, et l'entretien en est coûteux lorsqu'on a des domestiques peu soigneux. Il est donc utile de faire un inventaire de tout ce qui compose la vaisselle et la verrerie, et de le vérifier tous les trois mois. Il faut alors remplacer les objets cassés. Si on néglige ce soin, on encourage l'incurie et le désordre, et on est obligé plus tard de dépenser une somme considérable; en attendant, le ménage se dégarnit, et on peut se trouver pris au dépourvu dans un moment pressant. D'ailleurs, cette revue trimestrielle est un puissant stimulant pour les domestiques; ils prendront plus de précautions, ils casseront moins, dans la pensée qu'on le saura; mais je ne crois pas qu'il soit juste de leur faire payer la vaisselle brisée par des accidents indépendants de leur volonté.

La porcelaine est à si bas prix aujourd'hui qu'on doit lui donner la préférence sur tous les autres genres de vaisselle. Elle est plus propre et supporte, sans se casser, un choc infiniment plus fort que toute autre terre cuite; elle ne se raie pas, et son vernis est assez dur pour résister à un service de plusieurs années. Je suis donc convaincu qu'il y a économie à employer la porcelaine, même dans le ménage le plus modeste. Quand on est forcé à l'économie, au lieu d'acheter des objets de premier choix, on se contente de ceux de troisième choix, et même de rebut; on peut choisir certaines pièces dont les défauts sont placés de manière à n'être pas aperçus, ce qui ne les empêche pas d'être très-présentables en famille.

La principale fabrication de porcelaine est à Limoges. Celle que l'on fabrique à Vierzon, dans le département du Cher, a de l'éclat, et peut-être même plus de transparence que celle de Limoges, mais elle n'a pas la même solidité, elle supporte moins bien l'eau bouillante et un choc, tandis que celle de Limoges résiste même au feu. On fait aujourd'hui une foule de poteries et de vaisselles fort jolies avec différentes terres d'excellente qualité; elles sont généralement décorées de fleurs peintes. Celle de Creil atteint presque la qualité de la porcelaine.

Je puis aussi recommander à mes lectrices la faïence anglaise,

appelée aussi *terre de fer*. En général les services en faïence anglaise sont moins beaux comme dessins et comme couleurs que les services de Creil, mais ils sont d'une solidité et par suite d'une durée vraiment remarquable. Il faut un choc assez fort pour l'ébrécher et j'ai vu des assiettes tomber sur le carreau de la cuisine sans ce casser. Le prix de cette faïence est relativement modéré. Le service de table de 12 couverts comprenant 4 douzaines d'assiettes plates, 1 douzaines d'assiettes creuses, 1 soupière, 1 saladier, 1 saucière, 1 légumier, 4 raviers, 2 plats ronds d'entrées, 2 plats ronds d'entremets, 1 plat ovale grand, 1 petit plat, coûte 105 francs.

Le service à dessert pour 12 couverts, comprenant 3 douzaines d'assiettes, 2 compotiers hauts, 2 compotiers bas, 1 jatte, 1 sucrier ovale, coûte 55 francs.

Assiettes. — Pour un dîner de cérémonie, il faut douze assiettes, deux cuillers et six fourchettes par convive. On peut faire le service avec un bien plus petit nombre d'assiettes et de couverts; mais, dans ce cas, il faut laver la vaisselle pendant de dîner pour la servir de nouveau vers la fin du repas; c'est alors, plus que jamais, qu'après l'avoir lavée dans l'eau chaude il faut la plonger dans l'eau froide et claire, pour la rincer et la refroidir, comme je l'indique plus loin; car, vers la fin du repas, une assiette chaude n'est pas présentable, et il est très-désagréable d'y manger certains entremets froids ou du dessert. L'usage des assiettes chaudes doit être réservé pour les mets chauds. Il faut avoir pour le dessert de petites assiettes; on les met à part, et on a soin de ne jamais les confondre dans les piles avec les autres, car on les casserait très-facilement, à cause de la différence de dimension.

Compotiers et corbeilles. — La modicité du prix de la porcelaine permet d'avoir quelques ornements de table, comme compotiers montés, pots à crême, corbeilles à fruits, corbeilles à fleurs, etc.

Saucier gras et maigre (grav. 58 et 59). — Comme la graisse surnage et que le jus reste au fond, on a imaginé de pratiquer un petit conduit qui prend au fond du saucier (grav. 59) et arrive à une de ses extrémités. C'est par ce conduit qu'on verse le jus dépouillé de graisse tandis que par l'autre extrémité on fait écouler la graisse.

Huilier. — Il peut être en bois ou en tôle vernie; ceux en métal argenté coûtent un peu plus cher, mais sont plus élégants et durent plus longtemps.

Services pour le café et pour le thé. — Un service modeste pour le café et un autre pour le thé sont aussi indispensables, aujourd'hui que l'on fait un si grand usage de ces boissons. Des tasses blanches, avec des filets étroits de couleur ou d'or, sont toujours de mode et surtout de bon goût.

Ces services ne doivent point être placés dans le salon, comme on le voit souvent : ils seraient trop exposés à être cassés, surtout quand on a des enfants; il ne faut pas, lorsqu'on peut l'éviter, se mettre dans la nécessité de gronder pour une maladresse. A la campagne, les enfants entrent dans le salon avec leurs jouets, qui sont souvent des bâtons, des balles, des ballons, etc., et *un malheur est bientôt arrivé.* J'engage en conséquence mes lectrices à placer les services pour le café et le thé dans un buffet de l'office.



Grav. 58. — Saucier gras et maigre.



Grav. 59. — Coupe du saucier gras et maigre.

Couverts. — Les couverts unis ou à filets sont ordinairement en argent; le prix de chaque couvert d'argent est de 40 à 45 fr. Dans une grande partie de la France, et surtout à Paris, on emploie les couverts argentés électriquement par la maison Christofle, d'après le procédé Elkington; ils ne coûtent que 6 fr., ressemblent à s'y méprendre aux couverts en argent, résistent sans altération pendant cinq ou six ans à un usage fréquent, et peuvent être réargentés partiellement ou en totalité à très-peu de frais. On économise ainsi la rente d'un capital assez important quand on a beaucoup d'argenterie.

Couteaux de table. — Ils doivent être à pointe ronde, à manche noir ou blanc avec virole en argent, et à bascule. Leur lame doit être flexible et assez mince pour qu'on puisse l'affûter en la passant sur le cuir à polir. Les couteaux à dessert seront plus petits que les couteaux de table; les couteaux destinés aux fruits devront avoir la lame en argent, et pointue, ceux destinés au fromage seront semblables aux couteaux de table, mais plus petits.

Porte-couteaux. — On place à droite de l'assiette un porte-couteau en cristal ou en ruolz, destiné à recevoir le couteau et la fourchette afin qu'ils ne salissent pas la nappe.

Couteau à découper. — La lame doit en être mince et flexible, très-pointue et étroite à la pointe, large et forte au talon. Il doit être aussi, lui, à bascule; la fourchette qui l'accompagne ordinairement est à trois dents en fer : elle aura une garde à ressort, qui se relève de manière à éviter une coupure à la main qui la tient, dans le cas où le couteau viendrait à glisser sur la pièce qu'on découpe. Les couteaux devront toujours être entretenus dans un état parfait de propreté, au moyen du cuir de la planche à couteau, et ne seront jamais lavés à l'eau chaude, ce qui les ferait se démancher.

Manche à gigot. — Il sert à tenir, sans se brûler ni salir les doigts, le gigot que l'on veut découper. Il est creux; on y introduit le manche du gigot, que l'on assujettit au moyen d'une vis de pression. Il est ordinairement en métal argenté ou en forme de pince en acier avec un manche en ébène.

Verres, carafes. — La verrerie doit être en cristal. Le verre coûte moins cher que le cristal, mais il casse avec une bien plus grande facilité : ce n'est donc pas une économie. Les verres et les carafes en cristal, uni ou légèrement taillé, sont aujourd'hui à bas prix. Beaucoup de cristaux ne sont pas bien limpides, ou ont une teinte violacée ou verdâtre, désagréable à voir, et qui leur donne l'air malpropre ; il faut bien se garder de les acheter, car leur prix est aussi élevé que celui de beaux cristaux brillants et incolores. Le cristal coulé est quelquefois assez joli ; mais ses moulures sont en général trop profondes ; elles s'encrassent vite, et on les nettoie difficilement, même en se servant d'une brosse et de savon. Il est facile de distinguer le cristal coulé du cristal taillé : dans le premier, les angles sont arrondis, tandis que dans le second ils sont à arêtes vives. Bien qu'on puisse avoir, pour le même prix, des cristaux coulés beaucoup plus ornés que des cristaux taillés, je préfère ceux qui sont taillés simplement ou même unis ; ils sont de bien meilleur goût.

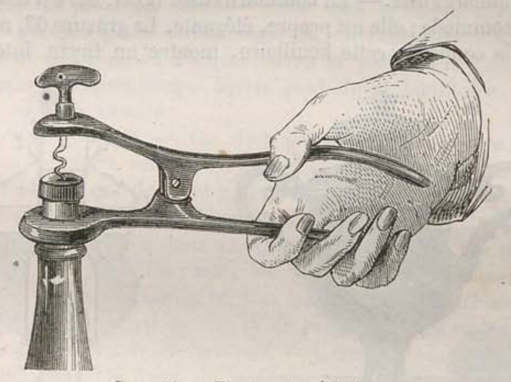
On peut se servir de verres à pied pour les vins fins et même pour boire le vin et l'eau ; cette forme donne de l'élégance au service ; mais cette verrerie de choix doit être réservée pour les jours où l'on a des invités. En famille, je conseille les verres ordinaires ; ils sont plus faciles à laver, et par conséquent moins sujets à être cassés. On doit avoir un panier à verres pour les

placer, renversés, quand ils sont propres, ou un plateau verni.

Quelques carafons de cristal, pour contenir le vin ordinaire, ornent aussi fort agréablement la table.

Bouchons. — Il est souvent difficile de remettre sur une bouteille le bouchon qu'on a retiré, et alors le vin est mal bouché. Les bouchons surmontés d'un bouton en métal argenté ou en bois sont propres, commodes et à bas prix.

Tire-bouchon à levier. — Ce tire-bouchon (grav. 60) est très-simple, facile à manœuvrer, et permet de tirer un bouchon sans bruit, sans effort, et par conséquent sans remuer la bou-



Grav. 60. — Tire-bouchon à levier.

teille, sans troubler ni agiter le vin; il nous vient d'Angleterre et son emploi est très-commode.

Plateaux à bouteilles et à carafes. — Il est nécessaire d'avoir de petits plateaux sur lesquels on met les bouteilles et les carafes lorsqu'on les place sur les tables à manger. On en fait en cuir bouilli, qui sont fort solides, élégants et à bon marché. Pour les dîners de cérémonie, on peut en avoir en métal argenté.

Plateaux. — Il convient d'avoir deux ou trois plateaux de différentes dimensions pour servir les rafraîchissements ou le thé.

Porte-liqueurs. — Un porte-liqueurs, à pied ou dans une boîte appelée *cave*, est un meuble d'un prix peu élevé et qui est aussi commode que joli.

Appareil gazogène. — Il sert à fabriquer de l'eau de Seltz à très-bas prix. Il consiste en deux globes de verre inégaux et

très-épais, superposés et recouverts d'un treillage en jonc ou en laiton. (Voir *Eau de Seltz.*)



Grav. 61. — Théière anglaise.

Théière anglaise. — Si l'on fait un usage fréquent du thé, il faut se munir d'une bouilloire russe et d'une théière en métal anglais qui conserve l'arome du thé et a, en outre, l'avantage d'être solide et facile à tenir propre quand on la nettoie avec du blanc de Meudon (grav. 61).

Bouilloire russe. — La bouilloire russe (grav. 62) est d'un usage très-commode ; elle est propre, élégante. La gravure 63, représentant la coupe de cette bouilloire, montre un tuyau intérieur A



Grav. 62. — Bouilloire russe.

Grav. 63. — Profil et coupe de la bouilloire russe.

traversant verticalement le centre de l'appareil et garni de charbons ardents. Deux couronnes de trous disposées à la base et au sommet de la bouilloire donnent passage à un courant d'air suffisant pour entretenir le feu. Ce tuyau est surmonté d'un couvercle spécial B, qu'on enlève ou qu'on met en place, selon qu'on veut laisser brûler ou qu'on veut éteindre les charbons. Un autre couvercle C est destiné à fermer la bouilloire.

Lorsqu'on veut faire usage de cette bouilloire, on enlève les deux couvercles; on la remplit d'eau, qui peut être froide, car la chaleur du tuyau, à moitié plein de charbons ardents, suffit pour la faire bouillir; on replace le couvercle C, et on met dans

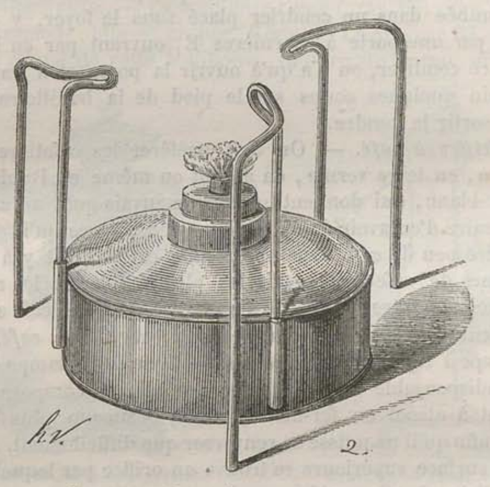
le tuyau, sur une grille placée à sa base des charbons allumés, afin qu'ils ne dégagent pas de gaz malsains. Le robinet donne passage à l'eau chaude. La seule précaution qu'on ait à prendre est de veiller à ce qu'il y ait de l'eau dans la bouilloire pendant tout le temps qu'elle contient du feu; sans cette précaution, la chaleur en ferait dessouder quelques parties.

Lorsqu'on n'a plus besoin d'eau chaude, on ferme le couvercle B pour éteindre le charbon, on vide l'eau par le robinet, et on renverse l'appareil pour faire sortir du cylindre le charbon qui y reste encore. La cendre qui, pendant la combustion, est tombée dans un cendrier placé sous le foyer, y est maintenue par une porte à charnières E, ouvrant par en bas. Pour vider ce cendrier, on n'a qu'à ouvrir la porte et à frapper avec la main quelques coups sur le pied de la bouilloire, afin de faire sortir la cendre.

Cafetière à café. — On doit préférer les cafetières en porcelaine, en terre vernie, en argent ou même en Ruolz, à celles en fer-blanc, qui donnent toujours mauvais goût au café. Il est nécessaire d'en avoir de deux dimensions, parce qu'il est difficile de faire peu de café dans une grande cafetière. Il y a plusieurs systèmes de cafetières; mais les plus simples et les meilleures sont celles à filtre. Celles où l'on fait le meilleur café sont celles à bascule et à esprit de vin. (Voir *Préparation du café.*)

Lampe à esprit de vin ou alcool. — Cette petite lampe (grav. 64) est indispensable dans un ménage; elle se compose d'un récipient à alcool en fer-blanc, rond, beaucoup plus large que haut, afin qu'il ne puisse se renverser que difficilement. Au milieu de la surface supérieure se trouve un orifice par lequel on introduit l'alcool. Cet orifice a dans son pourtour un petit rebord sur lequel on place le porte-mèche, qui n'est autre qu'une petite calotte en cuivre recouvrant l'orifice en prenant très-juste sur son rebord. La mèche est en coton et ronde, non tissée; elle est placée au milieu du porte-mèche, en passant par un petit tube en fer-blanc qu'on y a soudé; sur le porte-mèche, on place un petit couvercle en cuivre qui prend très-juste, afin d'éviter l'évaporation de l'alcool, quand la lampe n'est pas allumée. Autour du récipient se trouvent soudés trois petits tuyaux en fer-blanc, dans chacun desquels entre un peu à force un gros fil de fer dont la longueur dépasse en hauteur de trois centimètres la mèche, et dont le bout du bas descend au niveau du fond du récipient. Ces fils de fer sont contournés de

telle sorte qu'ils présentent deux branches, dont l'une passe par le petit tuyau, comme il est dit plus haut, et l'autre reste libre de manière à pouvoir tourner autour de la première, qui lui sert de pivot; par ce moyen, ces fils de fer forment une sorte de trépied qui s'élargit ou se rétrécit à volonté, de manière à pouvoir y placer un plus ou moins grand vase que l'on veut faire chauffer sur la flamme de la lampe. La nature du liquide qu'on brûle dans cette lampe fait qu'elle s'allume à la moindre approche d'une flamme et qu'on l'éteint avec rapidité en souf-



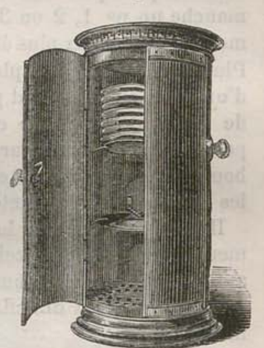
Grav. 64. — Lampe à esprit de vin ouverte.

flant, sans jamais répandre la moindre odeur. Elle est de la plus grande utilité dans la chambre d'un malade, surtout quand il fait chaud, car elle dispense d'avoir du feu. On peut y faire chauffer très-promptement une tasse de tisane, un bouillon, une tasse de café, du thé, etc., y faire une petite soupe, un cataplasme, et sa disposition permet d'y placer un vase de la dimension d'une timbale, ou une casserole de métal ou de terre pouvant contenir au moins un demi-litre. Elle chauffe si vite que la consommation de l'alcool est presque insignifiante. Enfin, elle est très-solide, et son prix est d'environ 1 fr. 25 c. à 1 fr. 50 c.

Il y a une autre espèce de lampe ou petit réchaud à esprit de vin qui chauffe d'une manière beaucoup plus énergique sans consommer beaucoup d'alcool. C'est le réchaud Lang à flamme forcée, il est breveté. Il y en a de plusieurs dimensions ; les prix varient entre 4 francs et 5 fr. 75. Cette lampe est excellente et consomme peu d'alcool.

Réchauds. — Quelques réchauds en cuivre bronzé, ou argentés par le procédé Elkington, sont fort utiles. Pendant l'hiver, c'est le meilleur moyen de conserver les mets chauds sur la table; lorsqu'on a des convives, de jolis réchauds sont un ornement, et ce n'est pas une grande dépense.

Chauffe-assiettes. — On chauffe les assiettes à l'aide d'une espèce de petit poêle rond fermé par deux battants, comme une armoire, et qu'on nomme chauffe-assiettes (grav. 65). On le pose, pendant le repas, soit sur la bouche d'un calorifère, soit sur un poêle, sur un fourneau ou sur de la braise. Il est divisé dans sa hauteur en trois compartiments par deux tablettes. Le fond est percé de trous par lesquels pénètre la chaleur. On pose les piles d'assiettes sur le fond comme sur les tablettes. A défaut de chauffe-assiettes, on place les assiettes sur un poêle, ou bien, au moment de s'en servir, on les trempe dans de l'eau chaude. Rien n'est plus facile et plus prompt que d'essuyer des assiettes chauffées. Le fourneau économique en fonte peut servir de chauffe-assiettes lorsqu'on n'a qu'un petit nombre de convives.



Grav. 65. — Chauffe-assiettes.

Bassinoire, moine. — Lorsque, pour chauffer un lit, on emploie une bassinoire en cuivre, il faut y mettre de la braise, et surtout de la cendre rouge, et laisser la bassinoire s'échauffer avant d'en faire usage : sans cela, le feu serait promptement étouffé et le lit ne serait pas suffisamment chauffé. Il faut promener sans cesse la bassinoire dans le lit : sans cette précaution, son contact prolongé avec le même point du drap le ferait roussir ou brûler. Le cruchon d'eau bouillante, dont j'ai parlé au chapitre *Lits,* peut suppléer la bassinoire.

Le moine est un des meilleurs moyens de chauffer un lit. La

braise qu'on place dans le petit réchaud doit être accompagnée de cendre chaude, afin de rester allumée le plus longtemps possible; avec un moine on chauffe un lit très-profondément; c'est là le plus grand avantage que cet ustensile a sur la bassinoire, qui n'en chauffe que la superficie; mais, pour en atteindre tous les bons effets, il faut que le moine reste assez longtemps sous les couvertures, une demi-heure environ.

Balais, brosses, goupillon, éponges, plumeaux. — Il faut se défier de la qualité des balais en crin. Le crin d'un balai est bon s'il résiste à la main qui veut le comprimer, et s'il reprend vite sa position lorsqu'on la retire. On a trouvé le moyen de remplacer le crin par de la baleine très-divisée qui l'imite, mais qui se casse promptement. Il y a des balais qui portent sur leur manche un nº 1, 2 ou 3, qui indique leur qualité; le nº 1 est le meilleur, d'un prix plus élevé parce qu'il est le plus fourni en crin. Plus le crin est épais et plus il dure et balaye bien. Il faut se servir d'un balai en chiendent pour balayer les tapis. Ces deux espèces de balais doivent être emmanchés de biais (grav. 66), afin de porter mieux à plat par terre quand on balaye. Des balais en bouleau, en bruyère ou en sorgho, sont nécessaires pour balayer les cours, la cuisine, etc.

Il faut préférer les brosses en chiendent pour brosser les meubles en velours; celles en crin sont préférables pour les autres usages; mais il faut bien examiner ces brosses avant de les acheter, car il est difficile de reconnaître s'il y a de la baleine mêlée au crin.

Un goupillon en crin, une brosse de crin et une de chiendent, des éponges, des bouchons portant des chaînes pour laver les bouteilles, sont très-commodes pour entretenir la propreté de la vaisselle et de la verrerie. Les éponges un peu fines coûtent plus que les éponges molles et à gros trous, mais elles sont meilleures, et leur durée compense la différence du prix.

Les plumeaux en plumes de coq sont plus durables que les autres; la flexibilité de ces plumes les empêche de casser. Une ménagère économe, en examinant la manière dont les plumes sont fixées au manche préparé pour les recevoir, peut regarnir un plumeau usé.

Il y a de petits plumeaux très-commodes et fort employés dans les pays où l'on élève des oies : ce sont les deux dernières phalanges de l'aile de ces volailles. On les leur enlève avant de les plumer lorsqu'elles viennent d'être tuées. Ce petit plumeau est

appelé *plumail;* on l'emploie pour épousseter; il est facile de l'introduire dans une foule de petits coins où un gros plumeau ne peut pénétrer.



Grav. 66. — Servante balayant.

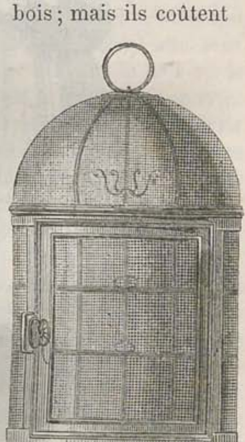
Garde-manger.

Garde-manger carré à châssis de bois. — Les parois du garde-manger seront en toile métallique, à mailles assez serrées pour que les mouches ne puissent les traverser; son plafond et son plancher seront en bois ou en tôle. Dans la partie supérieure, on fixe une roulette horizontale C (grav. 67) dont l'axe passe dans la traverse du plafond et est retenu en A par une

cheville; par ce moyen, la roulette est tournante; on en garnit la circonférence de clous à crochets et pointus auxquels on suspend la viande et les volailles. Il peut y avoir sur les côtés intérieurs du garde-manger une traverse garnie aussi de clous employés au même usage. Dans sa hauteur, on met une planche B, afin d'avoir plus de place pour ranger les différents mets qu'on y renferme.

Garde-manger en tôle ou en toile métallique. — Ils sont plus légers, plus élégants et occupent moins de place que ceux en bois; mais ils coûtent

Grav. 67. — Garde-manger carré à châssis en bois.



Grav. 68. — Garde-manger cylindrique en toile métallique.

plus cher, et, à cause de leur forme arrondie, on ne peut y déposer autant d'objets (grav. 68).

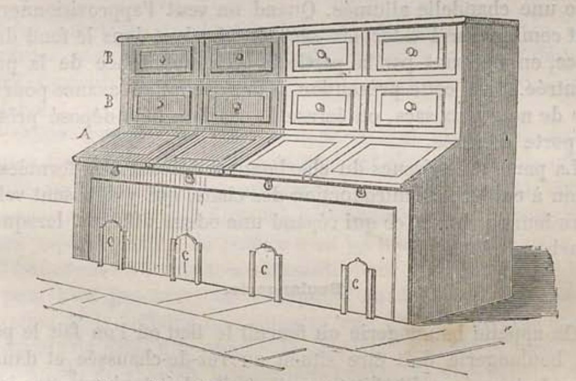
Place du garde-manger. — Autant que possible, on doit le placer dehors à l'abri de la pluie, dans un courant d'air, à l'ombre et au nord. On peut le mettre aussi dans l'office. On ne le place dans une cave que s'il y règne une ventilation énergique; sans cela, la viande contracte une odeur désagréable qu'on appelle *éventée*, ou se gâte vite.

. Le garde-manger doit être maintenu dans l'air à une certaine hauteur. Pour celui en tissu métallique, on le suspend par l'an-

neau qui le surmonte au moyen d'une corde qui y est attachée et qui va passer dans une poulie fixée dans le plafond ou dans une traverse de bois au-dessus de lui. On suspend de même le garde-manger en bois en fixant à ses montants quatre cordes solides qu'on réunit à une certaine hauteur au-dessus de son milieu. Au point de réunion, on attache une corde plus grosse qui va passer dans la poulie fixée au-dessus de lui ; pour l'un et l'autre des garde-manger, la corde est terminée par un nœud en forme de boucle qu'on accroche dans un clou à crochet scellé dans le mur le plus voisin, afin de maintenir le garde-manger à une hauteur convenable pour y prendre ce qu'il contient ; une seconde boucle placée plus haut sur la corde permet de le remonter et de l'arrêter à une hauteur convenable pour qu'il soit à l'abri de tous les animaux destructeurs.

Boîte pour conserver les provisions.

Il est très-utile de placer dans la chambre aux provisions une boîte (grav. 69), dans laquelle on conserve les légumes secs, le riz, les diverses pâtes dont on fait habituellement usage, ainsi que le café et le sucre, etc. Cette boîte est divisée en comparti-



Grav. 69. — Boîte à conserver les provisions.

ments et en tiroirs ; elle doit avoir à la base de grandes cases A fermées par un couvercle en pente et surmontées de tiroirs plus étroits B. Les épiciers ont des boîtes semblables dans leurs boutiques. On dépose dans les grandes cases A certains légumes

secs dont on fait provision en grande quantité, comme les haricots, les lentilles, les pois. Chaque case du bas présente en avant une petite trappe à coulisse C, par laquelle, en balayant l'intérieur de la case, on peut facilement faire sortir la moindre poussière ou graine qui resterait au fond. On conserve aussi dans cette boîte les graines des gros légumes pour semence.

Dans les tiroirs supérieurs B, on met les pâtes, le café, le thé, le chocolat, la bougie, le savon, le pain de sucre en consommation, etc.

Dans cette boîte, les provisions sont à l'abri des animaux ou des insectes qui les attaquent; elles y sont aussi préservées de l'humidité; de plus, on est sûr que tout ce qui y est renfermé ne sera ni égaré, ni détérioré, ni livré aux mains des gens qui pourraient en abuser ou n'en pas prendre le soin nécessaire.

Charbonnier.

On appelle charbonnier un lieu destiné à contenir la provision de charbon; un petit cabinet suffit. On place souvent le charbon dans le bûcher ou dans une cave sèche et aérée. S'il est humide, il brûle mal. Il est dangereux de pénétrer dans le charbonnier avec une chandelle allumée. Quand on veut l'approvisionner, il faut commencer à vider les sacs de charbon dans le fond de la pièce, en finissant par la partie la plus rapprochée de la porte d'entrée. Sans cette précaution, à mesure qu'on avance pour vider de nouveaux sacs, on écrase le charbon déjà déposé près de la porte d'entrée.

La porte et les issues du charbonnier doivent être fermées de façon à empêcher l'introduction des chats, qui y déposent volontiers leurs ordures, ce qui répand une odeur affreuse lorsque le charbon brûle.

Boulangerie.

On appelle boulangerie ou fournil le lieu où l'on fait le pain. La boulangerie doit être située au rez-de-chaussée et dans la cour de la maison d'habitation, dont elle doit toujours être indépendante. Il est nécessaire qu'elle soit saine, bien aérée, à l'abri de toute humidité, et qu'elle contienne un ou deux fours, un pétrin, une chaudière et tous les ustensiles nécessaires pour la confection du pain. On la garnit de tablettes. (Voir *Confection du pain.*)

Buanderie.

La buanderie est le lieu où l'on fait la lessive. Depuis que l'usage des appareils à vapeur pour faire la lessive s'est généralisé, et ont remplacé l'ancien système de lessive à la cendre, un local spécial pour la buanderie n'est plus maintenant indispensable dans une maison. Les buanderies à vapeur peuvent se placer dans toute pièce, pourvu qu'elle ait une cheminée, ou même dans une cour ou un jardin quand il fait beau. (Voir *Lessive.*)

Eau, fontaine, filtre.

Qualité des eaux. — La bonne eau est limpide, incolore, inodore, d'une saveur fraîche, sans être fade ni salée; elle dissout facilement le savon sans former de grumeaux; elle cuit bien la viande et les légumes frais ou secs.

A moins de circonstances exceptionnelles, les meilleures eaux sont :

1° Les eaux de source;
2° Les eaux de fleuves;
3° Les eaux de rivières;
4° Les eaux de ruisseaux;
5° Les eaux de pluie;
6° Les eaux de puits artésiens;
7° Les eaux de puits non séléniteuses.

L'eau des étangs, la plupart des eaux de puits, les eaux non courantes, sont généralement moins propres aux usages domestiques. Cependant l'eau des étangs convient beaucoup au lavage du linge.

Fontaine à filtre. — C'est un appareil qui clarifie les eaux. Comme les meilleures eaux sont souvent chargées d'impuretés, qu'elles ne déposent qu'imparfaitement et après 20 ou 30 heures de repos, une fontaine à filtre est indispensable. Il y en a de plusieurs espèces; celles en poterie sont les meilleures, et pour 25 à 30 francs on en a une très-suffisante pour un ménage. Si l'on ne peut s'en procurer, on y supplée en disposant à la partie moyenne de la fontaine non filtrante une couche de gros sable, au-dessus du sable une couche de charbon concassé et bien lavé, et au-dessus du charbon une seconde couche de gros sable. L'eau versée à la partie supérieure de la fontaine traverse lentement les couches de sable et de charbon, et tombe clarifiée à la partie inférieure, d'où on la tire à volonté à l'aide d'un robinet. Mais il ne faut pas oublier que l'infiltration dépouille seulement l'eau des impuretés qui étaient en suspension, et qu'elle ne modifie

pas certaines qualités de l'eau dépendant des matières qui y sont dissoutes : par exemple, l'eau salée est tout aussi salée en sortant du filtre. Les filtres doivent être nettoyés deux ou trois fois par an, et plus souvent, lorsqu'on s'aperçoit que l'eau a contracté une odeur ou une saveur désagréable. On les nettoie avec de l'eau chaude au moyen d'une brosse et d'une éponge.

Fontaine à laver les mains. — Elle est indispensable. On la place dans le vestibule ou l'antichambre. On en fait en tôle, en cuivre, en zinc et en faïence ; celles en cuivre sont les plus durables ; on peut les faire étamer en dedans et peindre en dehors. On suspend l'essuie-mains à côté de la fontaine. Au-dessus on pose une petite planche destinée à recevoir un morceau de savon. La cuvette et la fontaine doivent être tenues dans un état parfait de propreté.

Outils nécessaires à la campagne.

Bien que ce livre soit destiné aux femmes, on ne trouvera pas mauvais que j'y traite quelques questions spécialement du ressort des hommes. Ces questions seraient sans doute étrangères à une femme de la ville, mais elles intéressent une ménagère agricole, qui est souvent obligée de remplacer son mari dans la conduite de l'exploitation. Et qui sait si le mari lui-même ne pourra point parfois trouver ici quelques avis utiles !

Il est indispensable, à la campagne, d'avoir quelques outils. A chaque instant, il se présente une légère réparation à faire, et il est souvent difficile de se procurer un ouvrier. Quelquefois aussi on ne peut se décider à appeler un ouvrier, parce que la réparation à faire est peu importante, et cependant, sans un entretien assidu, il y a une foule d'objets utiles qu'on ne peut conserver dans un ménage. Un travail urgent peut être forcément suspendu, faute d'un outil pour réparer un instrument aratoire ; enfin, l'occasion d'employer certains outils se présente sans cesse. Voici le nom de ceux dont l'emploi est le plus fréquent :

Un *établi* d'abord : il est fort utile aux gens de la maison, et comme il n'est pas facile à transporter et qu'il est indispensable au travail d'un ouvrier, celui-ci vient beaucoup plus volontiers quand il n'a pas à déplacer son établi. A cet établi il faut ajouter :

Bois d'ouvrage bien sec, comme chêne, frêne, ormeau, noyer, peuplier, sapin, etc. ;

Boîte à compartiments pour mettre les clous, pointes et vis ;

Ciseaux (un assortiment) ;

Clef anglaise ;
Clous et pointes (un assortiment);
Cognée et coins à fendre le bois;
Colle forte (un pot) ;
Emporte-pièce pour faire des trous aux courroies ;
Enclume une (petite) ;
Équerre;
Étau ;
Hache et hachereau ;
Maillet ;
Marteaux (un petit et un gros) ;
Mèches (un assortiment) ;
Mètre ;
Niveau à air ;
Papier *verré;*
Pinceaux (deux ou trois) ;
Plane ;
Poinçon ;
Presse et sergents;
Rabot ;
Riflard ;
Scies (une petite et une grande) ;
Scie et chevalet pour le bois à brûler;
Tenailles (une petite et une grande) ;
Tranchet pour couper le cuir ;
Valet ;
Varlope;
Vilebrequin ;
Vis (un assortiment) et tourne-vis ;
Vrilles (un assortiment) et tarière.

Avec ces outils, un ouvrier n'est jamais embarrassé pour faire une réparation, et, comme la nécessité rend ingénieux, il est rare qu'il ne se trouve pas à la ferme quelque homme assez intelligent pour se servir, dans un moment pressant, des outils mis à sa disposition. Le maître même peut en tirer un très-bon parti et y trouver ce vrai plaisir que causent les récréations utiles.

CHAPITRE VIII.

ENTRETIEN DE LA MAISON ET DU MOBILIER.

ENTRETIEN DE LA MAISON.

Encaustique pour les parquets et les carreaux.

Quand on veut mettre à la cire un parquet ou des carreaux mis préalablement en couleur, on se sert de la préparation suivante :

On fait fondre à chaud, dans cinq litres d'eau, 125 grammes de savon ; on y ajoute 500 grammes de cire jaune coupée en petits morceaux ; on fait chauffer. On ajoute à ce mélange 60

grammes de potasse blanche, en agitant sans interruption. Pendant que cette préparation refroidit, on la remue encore par intervalles, pour bien diviser la cire et former une espèce de lait.

On étend cette composition sur le plancher, avec un gros pinceau, en couche très-mince. Les quantités que j'ai indiquées peuvent suffire pour 50 mètres carrés environ. On laisse sécher, puis on frotte.

Siccatif brillant.

L'expérience a démontré que la mise en couleur des parquets et du carrelage au moyen du *siccatif brillant* donne des résultats assez bons pour que nous puissions la recommander.

Ce vernis se trouve maintenant dans un grand nombre de dépôts, à Paris et dans les départements.

Lavage des chambres carrelées.

Lorsqu'on veut laver une chambre carrelée, il ne faut pas commencer par y jeter des flots d'eau; il faut procéder avec ordre. Après avoir enlevé tous les meubles, ou au moins après les avoir entassés sur un point de la chambre, on verse quelques litres d'eau sur le carreau, puis on le frotte avec un balai ou une brosse en chiendent. On pousse cette eau un peu plus loin, et on en jette de nouvelle pour rincer la place lavée. On pousse aussi cette eau, qui sert au premier lavage d'une autre partie des carreaux; on rince également cette partie, et on continue à procéder ainsi jusqu'à ce que toute la chambre soit propre. Il n'y a aucun avantage à inonder à la fois toute la chambre qu'on veut laver. Lorsqu'elle est bien nettoyée, on enlève à l'aide d'une éponge l'eau qui peut rester dans les fissures des carreaux ou du plancher.

Si l'on procède autrement, une grande quantité d'humidité pénètre dans le sol entre les carreaux, ce qu'il faut éviter avec soin, car elle peut y séjourner longtemps.

Nettoyage des vitres et des glaces.

Vitres. — On met du blanc de Meudon dans un petit plat creux ; on le mouille assez pour qu'il baigne dans l'eau ; bientôt il fond et forme une espèce de lait. On y trempe un petit linge dont on forme un tampon avec lequel on frotte la vitre qu'on veut nettoyer; on essuie sur-le-champ avec un linge bien sec ;

puis on achève le nettoyage avec un autre linge doux et également très-sec, en ne négligeant pas les coins, dans lesquels on pénètre au moyen d'un petit morceau de bois qu'on entoure de linge.

Il faut bien se garder de couvrir d'une couche de blanc toutes les vitres d'une fenêtre avant de commencer à les essuyer : le blanc sèche, et on a alors une peine extrême à l'enlever ; il ne faut jamais opérer que sur une vitre à la fois.

La lessive et l'eau-de-vie nettoient aussi assez bien les vitres ; mais, lorsqu'on les a lavées ainsi, il est difficile de les sécher, et le nettoyage est moins complet.

Glaces. — On nettoie les grandes glaces par parties, parce que si on les couvre entièrement de blanc, il sèche, et il est difficile de l'enlever. Il faut éviter de toucher avec le blanc la baguette dorée qui entoure la glace : la dorure en serait altérée. L'eau-de-vie et l'esprit de vin conviennent mieux que le blanc pour le nettoyage des glaces ; mais il faut éviter avec le même soin de toucher à la dorure. Lorsqu'une dorure de ce genre a été salie d'une manière quelconque, il est difficile de faire disparaître la tache, parce que la dorure est ordinairement si légère que le plus petit frottement l'enlève ; cependant on peut essayer de l'enlever en la touchant légèrement avec une éponge très-fine et mouillée.

Désinfection des appartements.

Le meilleur moyen de désinfecter les appartements est de les ventiler énergiquement en laissant les portes et les fenêtres ouvertes pendant plusieurs jours et plusieurs nuits de suite. Si la rigueur de la saison ou les circonstances ne permettent pas de recourir à ce moyen, il faut faire dans la cheminée des feux clairs qui déterminent un grand courant d'air. On a soin qu'au moins une porte soit constamment ouverte, pour fournir pendant ce temps de l'air nouveau et pur. Ce procédé simple doit être employé même lorsqu'il fait chaud. Si l'on ne peut pas faire de feu, on fait évaporer du vinaigre sur une pelle rouge.

S'il s'agit de purifier l'air et même les murs, les meubles, les rideaux d'une chambre dans laquelle a séjourné un malade, on commence par enlever tous les objets argentés ou dorés, on étale les couvertures, les matelas, sur des dossiers de chaises, on renouvelle l'air en ouvrant les fenêtres, puis on erme avec

soin les portes et les fenêtres, et on fait brûler quelques pincées de soufre sur un fourneau portatif, en quittant la chambre au plus tôt pour éviter les effets des gaz suffocants qui se dégagent du soufre en combustion. On peut aussi mettre une poignée de chlorure de chaux avec de l'eau dans un ou plusieurs plats qu'on dépose à terre. Il suffit que l'on sente l'odeur du chlore pour qu'on soit certain que le but est atteint.

Destruction des mouches, poux, puces et punaises.

Mouches. — Les mouches envahissent parfois en si grand nombre les cuisines, surtout à la campagne qu'elles deviennent un véritable fléau. Lorsqu'on emploie la *mort-aux-mouches* ordinaire, outre le danger réel qui peut en résulter, puisque c'est une préparation arsénicale, elle a encore l'inconvénient de faire tomber partout les mouches mortes. Voici un procédé aussi efficace et qui n'a pas ces inconvénients ; on met dans un verre à boire, jusqu'à moitié de sa hauteur, de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre du savon ; on taille une tranche de mie de pain de l'épaisseur de 0^m02 environ, de façon qu'elle puisse boucher complétement le verre ; on perce au milieu un petit trou évasé en entonnoir en dessous, on étend sur la partie de cette tranche qui est tournée du côté de l'eau savonneuse, du miel, des confitures ou toute autre chose dont les mouches sont friandes ; bientôt les mouches, attirées par cet appât, s'introduisent dans la petite ouverture pour arriver aux confitures, et elles y sont asphyxiées en un instant. On peut placer dans la cuisine plusieurs verres ainsi préparés : s'il y a beaucoup de mouches, le soir tous les verres en sont remplis ; le lendemain on les vide et on y remet de nouvelle eau de savon. Je garantis l'efficacité de ce procédé.

On peut employer dans les appartements le papier tue-mouches ; le meilleur est celui de Moure, de Bordeaux. Dans l'instruction sur la manière de s'en servir, il est dit qu'il faut qu'il soit constamment humecté : la meilleure manière d'obtenir ce résultat est d'employer un verre plein d'eau sur lequel on place le papier, puis une assiette ; quand on renverse le tout et qu'on tient le verre serré sur l'assiette, l'eau reste dans le verre et s'en échappe peu à peu assez pour tenir le papier constamment humecté.

Poux. — Les enfants qu'on tient proprement, et dont on

nettoie chaque jour la tête n'ont pas de poux. Si, malgré ces soins, les poux envahissaient leur tête, on peut avoir recours à la *poudre insecticide.* Tout à fait inoffensive pour les hommes et pour les animaux, cette poudre peut être employée sans inconvénient; on en répand sur la tête de l'enfant, en écartant les cheveux, soit avec les doigts, soit au moyen d'un petit soufflet destiné à cet usage; on renouvelle l'opération quelques jours après, lorsque les lentes sont écloses.

Les bœufs et les vaches sont quelquefois cruellement tourmentés par ces insectes; on les en délivre en saupoudrant légèrement avec cette poudre la tête, le cou et les reins de l'animal, qui sont les parties le plus ordinairement envahies

Pour détruire la vermine des volailles, on saisit par les pattes l'animal qu'on veut en débarrasser; on le tient suspendu de telle sorte qu'il soit maintenu renversé, les pattes en haut et la tête en bas. Dans cette position, les plumes de la volaille s'écartent, et il est facile d'insuffler légèrement la poudre insecticide entre ces plumes au moyen d'un petit soufflet fait exprès pour cet usage.

Puces. — Au printemps et à l'automne, on est parfois envahi par des myriades de puces; une extrême propreté n'en exempte pas toujours : d'ailleurs, les chiens et les chats en apportent dans la maison. La poudre insecticide agit sur les puces aussi efficacement que sur les autres insectes.

Punaises. — Dans une maison neuve, où les murs ne présentent que peu ou point de fissures, des soins et un peu de persévérance suffisent pour qu'on parvienne à se débarrasser des punaises. Dans une habitation vieille, pleine de lézardes, où les boiseries sont en mauvais état et les papiers de tenture accumulés les uns sur les autres, on ne parvient pas facilement à faire périr les punaises. Voici le moyen le plus efficace de les détruire :

On fait préparer chez un pharmacien une bouteille d'eau à laquelle il mêle 20 grammes de deuto-chlorure de mercure (sublimé corrosif) dissous dans de l'alcool. On conserve dans une armoire fermée cette liqueur, soigneusement étiquetée, car c'est un poison très-violent, et l'on ne peut prendre trop de précautions pour se mettre à l'abri d'une méprise.

Au printemps, avant l'éclosion des punaises, on fait enlever dans la pièce infestée tous les vieux papiers de tenture. Ensuite on visite avec soin tout l'appartement, et, au moyen d'un pin-

ceau, on introduit de la liqueur pure dans toutes les fentes ou cavités quelconques des boiseries, des meubles et des murs. On en fait autant pour les lits, dont toutes les mortaises ou joints doivent être soigneusement enduits de liqueur à l'aide du pinceau. La liqueur préservatrice ne gâte rien de ce qu'elle touche à moins que ce ne soit du métal.

On fait coller sur le mur un papier gris, en ayant soin de mêler à chaque seau de colle délayée qu'emploie le peintre environ un demi-litre de la liqueur préparée. Si le papier gris est collé avec soin, il détruit pour longtemps toutes les punaises qui pourraient exister encore dans les fissures ou les trous de la muraille; par-dessus ce papier gris, on pose celui qui doit décorer la pièce. Je puis garantir l'efficacité de ce moyen de destruction des punaises, pourvu qu'il soit appliqué avec soin et intelligence.

Un moyen de destruction non moins efficace et sans aucun danger pour la santé des hommes et des animaux est, à l'aide d'un petit soufflet spécial, d'insuffler de la poudre insecticide dans les fissures des murs, les mortaises des meubles, les coutures des matelas, les sangles des lits, les plis des rideaux, où peuvent se réfugier les punaises. Cette poudre détruit presque instantanément tous les insectes, elle est sans action directe sur leurs œufs; mais ne s'évaporant pas comme les liquides et restant là où on la place, aussitôt que le petit insecte sort de l'œuf il est détruit par la poudre; il faudrait donc l'employer même sur les œufs.

Poudre insecticide. — La poudre insecticide est faite avec une plante appelée *pyrèthre du Caucase,* que l'on a fait sécher et que l'on a ensuite pulvérisée; elle est surtout efficace contre les punaises, les puces, les poux, les fourmis, les pucerons, et on l'emploie dans les appartements. On conserve cette poudre dans des boîtes ou dans des bocaux qu'on a soin de placer dans un lieu sec : on la répandrait difficilement si elle était humide. Le dépôt central de cette poudre, à Paris, est chez M. Villemot, rue Vieille-du-Temple, 34. Aujourd'hui que l'efficacité en est bien constatée, on en trouve des dépôts dans presque toutes les villes de France. Elle se vend au poids et ne revient pas cher, attendu le peu qu'on emploie.

Lieux d'aisances et vidange.

Construction. — Les lieux d'aisance doivent être construits

à l'anglaise et placés de telle façon qu'on puisse s'y rendre sans passer par une chambre habitée; il faut qu'ils soient indépendants de toute chambre habitée, tout en attenant à la maison. Je blâme absolument leur construction dans un jardin ou une cour, ce qui les rend inabordables par les mauvais temps, et les met en vue de la façon la plus inconvenante. Ils doivent être spacieux, bien éclairés, bien aérés, et maintenus dans la plus scrupuleuse propreté. On y place une petite fontaine à laver les mains, plusieurs serviettes, des brocs en zinc ou des cruches pleines d'eau, une boîte pleine de papier, un ou deux vases de nuit disposés sur une tablette, des balais de chiendent qui servent au nettoyage, et enfin de gros bouquets de lavande, dont l'odeur pénétrante et agréable domine toute autre odeur, si les lieux sont maintenus dans une propreté irréprochable. Je crois qu'à la campagne le nettoyage au moyen des cruches d'eau est préférable aux réservoirs, dont la bascule se dérange souvent, et qu'il est difficile de faire réparer par des ouvriers de village.

Désinfection et vidange. — Lorsque les lieux ne sont pas construits *à l'anglaise*, c'est-à-dire avec cuvette et réservoir d'eau, ils exhalent parfois une mauvaise odeur. On les désinfecte en versant une dissolution d'un kilogramme de sulfate de fer dans vingt litres d'eau. Si la fosse est très-grande, on verse une plus forte proportion de la même dissolution. On renouvelle cette opération chaque fois que le besoin s'en fait sentir; elle n'offre aucun inconvénient et n'est qu'une faible dépense. Cependant si l'odeur persiste malgré les moyens que j'indique, il faut placer un tuyau de poterie qui parte de la fosse jusqu'à l'air extérieur pour établir un courant d'air.

Lorsqu'on veut vider une fosse d'aisances, il faut d'abord désinfecter, à l'aide du sulfate de zinc, les matières que la fosse contient. Un kilogramme de ce sulfate, dissous dans un seau d'eau suffit, pour désinfecter une fosse d'un mètre cube. On verse ce liquide dans la fosse douze heures avant de procéder à la vidange, et on agite avec une perche. Si les premières matières extraites répandent encore beaucoup d'odeur, on augmente la dose de sulfate. Le sulfate de fer, bien que moins efficace, peut remplacer le sulfate de zinc; mais il faut doubler les doses.

L'emploi des sulfates de zinc ou de fer ne nuit en rien à la qualité de l'engrais fourni par le curage de la fosse.

Emploi des vidanges. — Les matières solides sont déposées dans une fosse à engrais, et mélangées, en proportions à peu près

égales, avec de la terre argilo-siliceuse sèche qui absorbe les gaz fertilisants des matières et en empêche la déperdition. Au bout de quelques mois, ces matières peuvent être extraites de la fosse et mêlées au fumier ordinaire, ou être employées seules comme engrais à la même dose que le fumier de mouton. Elles sont surtout efficaces pour les récoltes sarclées, les racines fourragères et les prairies artificielles.

Quant aux matières liquides, on les fait répandre sur un tas de fumier, ou on les fait absorber par des terres sèches ; on peut aussi les transporter sur les terres en culture, et sur les près naturels et artificiels dont la végétation est peu avancée. Dans ce cas, il faut les étendre de deux fois leur volume d'eau.

Il faut avoir grand soin que les produits de vidange ne soient pas trop exposés aux pluies, qui si elles étaient abondantes, entraîneraient une grande partie des principes fertilisants de ces matières.

ENTRETIEN DU MOBILIER.

Encaustique pour les meubles.

Je conseille d'avoir, autant que possible, des meubles polis à la cire plutôt que des meubles vernis ; l'entretien des premiers est plus facile à la campagne. Voici la composition de l'encaustique au moyen duquel on pourra conserver parfaitement le brillant de ces meubles :

Essence de térébentine	60	grammes.
Cire jaune ou blanche	30	—

On coupe la cire en très-petits fragments et on la met sur un feu doux, avec l'essence, dans un vase quelconque, en ayant soin d'agiter le mélange. Dès que la cire est fondue, on verse dans un pot à confiture, que l'on tient couvert avec du parchemin.

On étend cette composition, très-légèrement, sur le bois, avec un tampon de laine ; on frotte avec du drap ou de la flanelle. Les marchands colorent l'encaustique en rouge ; mais cette couleur n'ajoute rien à la beauté des meubles.

Mastic.

On pulvérise du blanc de Meudon appelé aussi blanc d'Espagne, on y ajoute en très-petite quantité l'huile de lin et on pétrit le tout ensemble dans un vase creux ou sur une table de

marbre ou de bois, soit avec une spatule, soit avec un pilon, même une lame de couteau ronde du bout, si l'on ne prépare qu'une très-petite quantité de mastic, jusqu'à ce que le blanc et l'huile forme une pâte parfaitement homogène et assez ferme. Si l'on en prépare une certaine quantité, comme un kilogramme de blanc avec une quantité d'huile suffisante, on peut, pour faire le mélange, le frapper, en le repliant souvent sur lui-même avec un marteau ou un rouleau à pâtisserie. Lorsque le mélange est parfait, on l'emploie au moyen d'une lame de couteau qui ne ploie pas. On doit mettre le moins de mastic possible sur les vitres, et cependant il faut qu'il intercepte bien l'introduction de l'eau.

Ce mastic peut être employé à boucher des disjoints et des fentes dans du bois, comme dans des volets, des tables communes, des portes, etc. On peut aussi réparer provisoirement des soudures endommagées à des arrosoirs ou autres vases qui ne reçoivent que de l'eau froide. Pour le conserver, on l'enveloppe dans de la toile cirée, mais il vaut mieux n'en faire que ce dont on a besoin, parce que le mélange est facile à faire.

Ce mastic durcit beaucoup à l'air en séchant.

Colle liquide.

Mettez 60 grammes de gomme arabique dans un demi-verre d'eau, laissez la dissoudre. Lorsqu'elle forme un liquide épais, ajoutez-y 20 grammes de farine et remuez le mélange. Cette colle s'emploie pour la confection des fleurs artificielles, pour recoller des fragments de meubles tels que moulures, ornements, etc.; enfin pour tous les objets de faïence ou de porcelaine qui ne doivent pas être lavés habituellement. Lorsqu'on la conserve il se forme à sa surface une petite peau qu'on crève quand on veut s'en servir.

Entretien des meubles en bois.

Si l'on veut conserver longtemps les meubles, il faut les faire réparer aussitôt qu'ils ont souffert; le plus petit dommage s'aggrave quand on ne le répare pas sur-le-champ, et, au lieu d'une petite dépense, on est obligé d'en faire une grande. Il faut une fois par an, appeler un ouvrier intelligent et lui faire visiter et réparer tous les meubles. Le bon ordre de la maison et l'économie qui en résulte compensent la peine qu'on se donne.

Meubles vernis. — Les meubles vernis sont moins convena-

bles que les meubles polis à la cire, parce que l'humidité de l'hiver, toujours grande, à la campagne, altère le vernis. Lorsqu'un meuble verni est sali par une cause quelconque, il faut simplement le laver avec une éponge fine, légèrement imbibée d'eau, puis essuyer avec un linge doux. Lorsque le vernis est altéré dans quelques-unes de ses parties, on peut le frotter légèrement, au moyen d'un morceau de flanelle, avec un mélange, par parties égales, d'huile d'olives et d'alcool, ce qui lui rend presque le brillant et le poli du neuf. Si le mal est plus grand, on emploie l'encaustique, qui peu à peu convertit le meuble verni en un meuble poli à la cire. Il ne faut jamais essuyer avec de la laine dure les meubles vernis, parce que cela les raie.

Meubles polis. — Les meubles polis à l'huile ou à la cire se conservent bien, ou du moins on peut maintenir leur poli aussi brillant que s'il était neuf, si on les frotte chaque jour avec un morceau d'étoffe de laine un peu rude, comme de la serge. S'ils ont été négligés ou s'ils ont été tachés d'eau ou de boue, comme cela arrive souvent aux pieds des chaises et des meubles, on les frotte d'abord avec un morceau de laine imprégnée d'huile siccative, puis avec un morceau d'étoffe de laine sèche, et s'il en est besoin, avec un peu d'encaustique; puis on frotte de nouveau avec l'étoffe de laine. L'huile fait disparaître les taches d'eau et conserve le bois.

Nettoyage de la table à manger.

La table à manger nécessite un soin particulier; qu'elle soit en noyer ou en acajou, on la nottoie avec un morceau de linge trempé dans du lait bien chaud, ce qui enlève toutes les taches qui résultent des repas, puis on la frotte avec de la laine légèrement imbibée d'huile de noix ou d'olives. Le lait lustre le bois et donne une teinte charmante. On peut ensuite employer de l'encaustique.

L'usage des dessus de table en toile cirée de la couleur du bois de la table est général. Ces toiles sont propres et d'un entretien facile. On les enlève après le repas.

Nettoyage de la table de cuisine, du panier à vaisselle, etc.

La table de cuisine doit être fréquemment lavée, et non grattée, comme on le fait dans beaucoup de maisons. On fait fondre, gros comme la moitié d'un œuf (environ 50 à 60 grammes) de

cristaux de soude dans un litre d'eau bien chaude ; on verse cette eau sur la table peu à peu en commençant par une de ses extrémités, et on frotte avec soin à l'aide d'une brosse de chiendent ; lorsqu'on a bien frotté partout, on pousse cette eau dans un vase large qu'on a placé à terre à l'extrémité de la table. On y fait ensuite couler de l'eau claire, qu'on promène de nouveau à l'aide de la brosse jusque dans le vase : puis on rince avec une éponge et de l'eau claire.

C'est par le même procédé qu'on entretient la propreté de l'évier, du panier à vaisselle, du billot, et du fourneau, s'il n'est pas en fonte, car ces meubles de cuisine doivent avoir un aspect de propreté parfaite. On peut également se servir d'une lessive qu'on prépare en faisant bouillir de la cendre dans de l'eau ; on laisse ensuite reposer cette lessive, et on la décante. On la fait chauffer avant de l'employer. Si la table est en bois de frêne ou de hêtre, et par conséquent naturellement blanche, on entretient cette blancheur en versant dessus, après l'avoir lavée, un peu d'eau de javelle.

Nettoyage des verres, carafes et cristaux.

Verres. — On doit rincer les verres dans un vase rempli d'eau fraîche et non en passant de l'eau de l'un dans l'autre ; comme les domestiques négligents le font trop souvent. Ils doivent ensuite être parfaitement essuyés avec une serviette très-propre ; on les place, *renversés,* dans le panier aux verres ; c'est un moyen d'empêcher que la poussière et les mouches les salissent, et de distinguer immédiatement ceux qui sont propres de ceux qui ont servi, lorsqu'on veut boire entre les repas. La serviette aux verres doit être suspendue à une place particulière dans l'office, pour qu'elle puisse sécher après avoir servi ; on ne doit pas l'employer à d'autres usages.

Carafes et cristaux. — On verse un peu d'eau dans l'intérieur de la carafe ; on y introduit ensuite des morceaux de pariétaire officinale, plante qui croît presque partout au pied des murs, ou des feuilles de topinambour, de bourrache, etc., ou des coquilles d'œufs, ou du papier gris, ou du sable très-fin, et on agite vivement ; la poussière, les taches et les résidus se détachent bientôt, et il ne reste plus qu'à rincer la carafe.

Nettoyage de la vaisselle.

La vaisselle doit être lavée à l'eau très-chaude et avec grand

soin : rien ne répugne plus que d'être servi dans des assiettes qui ne sont pas parfaitement propres et brillantes. La laveuse doit d'abord mettre les assiettes en ordre, c'est-à-dire les réunir en piles après avoir enlevé et rassemblé dans un vase tous les débris qu'elles contenaient (ces débris sont excellents pour la nourriture des porcs) ; sans cette précaution l'eau est sale dès le commencement de l'opération. La laveuse range ensuite, autour du vase dans lequel est l'eau chaude, toute la vaisselle à laver, afin de n'oublier aucune pièce ; puis elle commence par laver celles qui ne sont point grasses, comme les assiettes de dessert, les bols, les tasses à café, etc., et elle termine par les casseroles, les marmites, etc. ; pour bien laver ces derniers objets, il est presque toujours nécessaire de réchauffer l'eau, ce qui est rendu facile par l'emploi du fourneau économique. Pour laver la vaisselle, il faut employer un morceau de grosse toile un peu serrée, appelée *lavette*, et le tenir dans la main, car, lorsqu'il est attaché à un manche de bois, la vaisselle ne peut pas être frottée aussi bien ; cette lavette est même bien préférable à une lavette faite exprès, et composée d'un grand nombre de bons fils de chanvre attachés à un manche. A côté du vase qui contient l'eau chaude, il doit y avoir un autre vase rempli d'eau froide ou tiède, dans laquelle on plonge chaque pièce à mesure qu'elle est lavée ; puis on la met à égoutter dans le panier ou dans le râtelier à vaisselle, pour l'essuyer ensuite fortement dessus et dessous. Si l'on a deux servantes, l'une doit laver la vaisselle, et l'autre l'essuyer immédiatement : le travail est plus facile et le résultat meilleur.

Sans ces soins, la vaisselle ne peut être bien nette, car le vernis qui la recouvre conserve une légère couche de graisse qui le ternit. Après le lavage elle doit être aussi brillante que si elle était neuve.

Il ne faut jamais souffrir que, selon un usage trop général, la vaisselle soit lavée dans une chaudière de fonte : cette chaudière se noircit extérieurement et salit tout ce qui en approche. On ne doit donc jamais souffrir que la vaisselle ainsi que le vase dans lequel on la lave soient posés par terre.

J'ai parlé, à l'article *Batterie de cuisine*, de sébiles en bois et en zinc fort commodes pour laver la vaisselle, et du panier à vaisselle ; je n'y reviendrai pas ici.

Je le répète, une maîtresse de maison ne peut exiger trop de soins, pour la vaisselle, de la part de ses domestiques, car la première condition du service de la table est une extrême pro-

preté. Pour l'obtenir, chaque fois qu'un domestique présente une assiette, un verre, etc., qui n'est pas bien propre, il faut le lui rendre et lui faire remarquer avec douceur la malpropreté de l'objet : la honte qu'il en éprouvera, surtout s'il y a des étrangers, sera une excellente leçon.

Le domestique qui sert à table doit ou être chargé d'essuyer la vaisselle, ou s'assurer lui-même, avant le repas, qu'elle a été essuyée avec soin.

Nettoyage des flambeaux et verres de lampes.

Flambeaux. — Pour nettoyer les flambeaux de cuivre, on les présente d'abord au feu pour faire fondre le suif ou la bougie qui pourrait y adhérer, et on les essuie avec un vieux torchon exclusivement destiné à cet usage. On les nettoie ensuite de la même manière que les casseroles; mais comme ils ne sont jamais aussi ternis que les ustensiles en cuivre qu'on met en contact immédiat avec le feu, on peut employer seulement de la terre pourrie. On l'emploie d'abord avec de l'huile d'olives ou de l'huile grasse, puis à sec.

Lorsqu'on a de vieux flambeaux dédorés ou désargentés dont le cuivre devient apparent, il faut, ou les faire remettre à neuf par le procédé Christofle, ou les faire étamer. Dans ce dernier cas, ils ne sont pas aussi propres que s'ils étaient argentés, mais ils peuvent faire un bon service. En les essuyant un peu vigoureusement avec un linge doux, on entretient le brillant de l'étamage. On obtient le même effet à l'aide du blanc de Meudon, comme je le dirai en décrivant les moyens de nettoyer l'argenterie.

Verres de lampes. — Tous les jours, en arrangeant les lampes, on doit passer un chiffon dans les verres au moyen d'une baguette; lorsque ce nettoyage ne suffit plus, on les met debout dans une cafetière contenant de l'eau chaude dans laquelle on a fait dissoudre un peu de cristaux de soude ; on les laisse tremper pendant une heure entretenant la chaleur de l'eau près de l'ébullition ; avant de les retirer, on laisse un peu refroidir, puis on les frotte avec un linge doux ; toutes les taches s'en vont ; on les rince et on les essuie parfaitement. Comme le verre ne peut pas entrer tout entier dans une cafetière de grandeur ordinaire, on fait d'abord bouillir un des bouts, on attend qu'il soit assez refroidi pour le nettoyer, puis on met l'autre bout à bouillir. J'entre dans ces détails, parce qu'il est assez difficile de bien nettoyer

un verre de lampe; le nettoyage avec du blanc le fait éclater quand on allume la lampe.

On peut aussi employer une décoction forte et chaude de bois de panama dans laquelle on trempe un linge dont on se sert pour les frotter à l'intérieur et à l'extérieur.

Nettoyage de l'argenterie et des cuivres dorés.

Argenterie. — On nettoie l'argenterie avec du blanc de Meudon, qu'on délaie dans un peu d'eau. Lorsque le blanc forme une espèce de bouillie claire, on y trempe un petit morceau de linge, avec lequel on frotte l'argenterie; on la laisse sécher un peu, puis on l'essuie avec un linge usé ou avec un morceau de peau douce, comme de la peau de buffle très-mince ou de la peau de mouton. Si l'argenterie est à filets, il faut employer une petite brosse pour pénétrer dans les interstices des filets. A la place du blanc de Meudon, on peut se servir d'une poudre, qu'on appelle le *Brillant Bühler*. Cette poudre se vend, 29, rue des Batignolles, par boîtes de 50 cent. et au dessus; sur la boîte est indiquée la manière de s'en servir; c'est très-simple, très-prompt et le résultat est excellent.

Cuivres dorés. — Pour nettoyer les flambeaux et les autres petits meubles en cuivre doré, il faut bien se garder d'employer soit une poudre quelconque comme la cendre ou le blanc de Meudon, soit un acide. On lave la dorure, avec une éponge ou une brosse légère imbibée de vin ou d'alcool étendu d'eau; on la rincè, et on la laisse sécher en la plongeant dans du son qu'on enlève facilement avec une brosse douce quand la dorure n'est plus humide.

Nettoyage des vases en porcelaine ou en terre vernissée.

Lorsqu'un vase en porcelaine ou en terre vernissée est encrassé ou noirci par la fumée, on le frotte, à l'aide des doigts ou d'un tampon de linge, avec un peu de cendre ou de sablon très-fin légèrement humecté, ensuite on le rince. On nettoie aussi les vases avec de la lessive ou une solution de potasse ou de cristaux de soude.

Récurage du cuivre, du fer, et nettoyage du fer-blanc.

On doit nettoyer une fois par semaine, ou au moins tous les

quinze jours, la partie de la batterie de cuisine dont on ne se sert pas habituellement.

Cuivre. — On se sert, pour récurer le cuivre, d'une préparation qui facilite le travail et contribue à sa perfection. On mêle à une certaine quantité de grès ou de sable fin un dixième de farine, et on mouille ce mélange avec du vinaigre. Il faut avoir la main nue quand on emploie cette préparation; on essuie avec un linge et on frotte ensuite à sec avec un peu de terre pourrie. Ce récurage est plus prompt et plus parfait que si l'on faisait usage d'un tampon de linge, de paille, de foin, ou d'oseille. Aussitôt que le vase est bien brillant, on le plonge dans de l'eau claire et fraîche, et on l'essuie immédiatement avec soin; on le place ensuite près du feu ou au soleil, pour qu'il achève de sécher; sans ces précautions, il rougit et perd son éclat. Les casseroles en cuivre ainsi nettoyées sont brillantes comme de l'or. On peut aussi employer une préparation appelée *eau de cuivre.* On trempe un petit tampon de linge dans cette eau, on frotte l'ustensile, et, lorsqu'il est clair, on le rince et on l'essuie, puis on le frotte à sec avec une poudre appelée *tripoli français.* Il faut éviter de laisser tomber de l'eau de cuivre sur les vêtements : elle les brûle et ils se déchirent.

Quand on emploie un fourneau économique, les casseroles devant être en fonte, en fer battu ou en terre, le récurage est un travail pénible de moins pour la cuisinière.

Casseroles gratinées. — Si une casserole ou autre vase est gratinée, ou si son intérieur a été noirci, on y met de la cendre et de l'eau qu'on fait bouillir pendant une heure; puis on la frotte avec un balai de chiendent; par ce moyen, on la nettoie parfaitement sans l'endommager. Il ne faut pas enlever le gratin avec un instrument aigu; on courrait le danger de gâter l'étamage ou l'émail. L'intérieur des casseroles ne doit pas être récuré; on peut tout au plus le frotter avec un peu de cendre.

Fer. — On récure le fer avec du grès pilé et humecté; on peut le fourbir avec du papier verré.

Pour nettoyer les ustensiles de fer, le papier verré doit être employé de préférence au sable, dont le grain est souvent trop grossier, et on donne le dernier poli avec un morceau de toile garnie d'émeri.

Fer-blanc. — Pour nettoyer le fer-blanc, on le fait bouillir dans de l'eau dans laquelle on a mis de la cendre ou un peu de cristaux de soude; on ne doit jamais le fourbir, cela le fait noircir, parce qu'on altère l'étamage.

Nettoyage des barriques et des bouchons.

Lorsqu'une barrique a contenu du vin pendant assez longtemps et qu'il s'y est formé un dépôt de tartre que l'on veut enlever, soit pour le nettoyer à fond, soit pour lui enlever sa couleur, si le vin était rouge, on fait fondre 1 kilogramme de cristaux de soude dans 20 litres d'eau bouillante et l'on verse cette dissolution dans la futaille à nettoyer, on bonde solidement, puis on la ballotte dans tous les sens en la laissant reposer de temps à autre de manière que toutes les parties intérieures s'imprègnent bien d'eau de cristaux. On lave ensuite à l'eau claire à plusieurs reprises et avec beaucoup de soin, on laisse égoutter, puis on peut la remplir de vin.

On peut avec la même solution faire un lavage extérieur au moyen d'une brosse de chiendent, si l'on veut nettoyer aussi la barrique par-dessus.

Les bouchons rougis ou noircis par un long contact avec le vin en bouteilles peuvent être lavés à l'eau bouillante, et être employés de nouveau.

Lorsqu'un bouchon a servi et qu'il a été déformé par le goulot de la bouteille duquel on l'a retiré sans pour cela avoir été percé par le tire-bouchon, on le fait parfaitement revenir à sa forme de bouchon neuf en le faisant bouillir dans l'eau pendant une heure au moins : alors il peut resservir une seconde fois après avoir bien séché.

RECETTES DIVERSES.

Manière d'arranger la sonnerie d'une pendule.

Lorsqu'une pendule sonne les heures aux demies et les demies aux heures, il faut faire passer la grande aiguille assez vivement sur l'heure pour que la sonnerie ne puisse pas s'accrocher; la pendule, n'ayant pas sonné la demie à l'heure, la sonne à la demie; il n'y aura plus alors qu'à la régler, en reculant l'aiguille, lorsqu'elle a dépassé assez l'heure, pour la reculer de ce qu'on l'avait avancée pour l'empêcher de sonner.

Lorsqu'une pendule ne sonne pas les heures indiquées par la petite aiguille, mais une autre heure, il suffit de pousser la petite aiguille, qui ne marche que par entraînement, à l'heure que la pendule a sonnée, puis de remettre la pendule à l'heure

réelle par le moyen ordinaire en faisant tourner les aiguilles, en poussant la grande seulement et laissant sonner les heures et les demies, jusqu'à ce que les aiguilles indiquent l'heure réelle.

Un autre moyen de remettre la sonnerie d'une pendule est de la faire sonner par derrière. On retourne la pendule, on l'ouvre si elle n'est pas sous un globe, et, en regardant les mouvements, on voit à droite une roue immobile, sur le pourtour de laquelle il y a des coches à distances inégales. On remarquera que dans une de ces coches se trouve un petit morceau d'acier ordinairement de couleur bleue; en soulevant légèrement ce petit morceau d'acier et en le laissant retomber de suite; on aura fait déclencher la sonnerie, et la pendule sonnera; en répétant la même opération autant de fois qu'il sera nécessaire pour que la pendule sonne l'heure indiquée par les aiguilles, on aura remis la sonnerie en ordre.

Moyen de déboucher les flacons en cristal dont le bouchon est devenu adhérent.

On verse un peu d'eau, d'eau-de-vie ou d'huile dans le sillon qui existe entre le bouchon et le goulot : de l'eau, si le flacon contient un liquide sucré et alcalin; de l'eau-de-vie, si c'est une eau de senteur ou une essence; de l'huile, si c'est un liquide huileux ou résineux. On peut aussi frapper doucement le bouchon de bas en haut avec le manche d'un couteau, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, comme si on voulait le faire sortir; ces petites secousses répétées suffisent souvent pour le détacher.

Enfin le moyen le plus simple et le meilleur consiste à faire tenir le flacon par une personne et à enrouler une ou plusieurs fois, autour de son goulot, une bonne ficelle à laquelle on imprime un mouvement de va-et-vient en la tirant *vivement* tantôt à droite, tantôt à gauche. Le frottement de la ficelle contre le goulot échauffe celui-ci, il se dilate et permet alors au bouchon de sortir facilement.

Polissage de l'écaille et de la corne.

L'écaille, après un usage plus ou moins long, se dépolit perd sa transparence nuancée, et est ainsi privée de son principal mérite. On peut lui rendre son premier lustre en la frottant, à l'aide d'un linge doux, avec de la *terre pourrie* humectée d'huile d'olive. On

frotte jusqu'à ce qu'on voie le poli reparaître. Alors on essuie, et, à l'aide d'un linge fin, on frotte légèrement à sec avec de la terre pourrie. Enfin on donne le dernier poli en frottant pendant un c'ertain temps avec la paume de la main ou un morceau de peau de buffle.

Lorsqu'un objet en écaille, particulièrement un peigne, a pris un mauvais pli, c'est-à-dire lorsqu'il a dévié de sa forme primitive ou bien lorsqu'on veut lui donner une forme différente, on le présente devant le feu en le tournant de côté et d'autre (tout en prenant garde qu'il ne brûle), jusqu'à ce que l'écaille soit chaude : elle se ramollit alors, et, par une pression douce et prolongée, on donne au peigne, soit sa forme précédente, soit une autre forme. En refroidissant, l'écaille conserve la forme qu'on lui a donnée en dernier lieu : ce refroidissement est très-prompt.

On polit et on traite la corne par les mêmes procédés.

Nettoyage des peignes fins et démêloirs.

On fait un mélange de moitié eau et moitié ammoniaque; il n'y a pas besoin d'en avoir beaucoup, puis on frotte les peignes avec un brosse de crin trempée dans cette eau. On les rince et on les essuie. On peut employer aussi une décoction de bois de panama chaude ou de l'eau chaude dans laquelle on a fait dissoudre un peu de cristaux de soude. On rince et on essuie.

Conservation des souliers en cuir verni.

Lorsqu'on veut chausser, par un temps froid, des souliers de cuir verni, il faut préalablement les présenter à un feu doux, afin d'échauffer un peu le vernis, ce qui le dilate et lui rend sa souplesse. Sans cette précaution, le vernis, durci par le froid, se fend et s'écaille par le mouvement qu'on lui imprime en marchant.

CHAPITRE IX.

ENTRETIEN ET CONSERVATION DES ÉTOFFES ET FOURRURES.

Nettoyage au bois de Panama.

250 grammes de cette écorce, qui coûte au détail 1 fr. 20 c. le kilogramme suffisent pour nettoyer parfaitement une robe de laine ou de soie. Ce moyen convient surtout pour les étoffes noires, dont il ravive la couleur, tandis que le mordant de cette écorce saponifère altère certaines autres couleurs.

Pour en faire usage, on la déchiquette au moyen d'un couteau, en ayant le soin de l'éloigner le plus possible de la figure, parce que les petites parcelles qui s'en échappent font tousser et éternuer. Ainsi divisée, on fait tremper cette écorce dans une quantité d'eau froide suffisante pour qu'elle y baigne largement pendant 18 à 24 heures; puis on décante, et on ajoute autant d'eau chaude qu'il en faut pour imbiber largement l'étoffe à nettoyer; on frotte cette dernière sur une planche, comme on le ferait pour un savonnage ordinaire; on la rince ensuite jusqu'à ce que l'eau en sorte claire; et on la repasse à l'envers pendant qu'elle est encore humide.

On peut aussi étendre l'étoffe sur une table et la frotter avec une brosse de crin qu'on trempe dans la décoction de panama très-chaude. Ce moyen est même préférable pour les étoffes de soie; il doit aussi être employé lorsqu'on n'a que quelques taches partielles à enlever, surtout pour celles de graisse.

Les étoffes fines de laine se nettoient par le même procédé que les étoffes de soie, mais elles absorbent une plus grande quantité de la préparation.

Dégraissage au moyen de l'argile.

On enlève facilement toute tache de corps gras, huile, beurre, graisse, etc., sur les soieries et les étoffes de laine un peu épaisses au moyen d'une bouillie d'argile pure ou terre glaise très-compacte et très-alumineuse. Après avoir délayé la terre dans de l'eau pour en faire une bouillie claire, on la passe dans une passoire pour enlever les petites pierres qui pourraient s'y

trouver, et on en frotte ensuite avec soin la partie tachée ou le morceau d'étoffe, s'il y a lieu; on laisse l'argile en contact avec l'étoffe pendant quelques minutes, 15 ou 20, puis on rince à grande eau claire jusqu'à ce que toute l'argile soit enlevée; on fait sécher à moitié, et on termine par un coup de fer un peu chaud. On dégraisse par le même procédé les cols de vêtements d'homme en employant l'argile au moyen d'une petite brosse.

Nettyoage de toutes les étoffes par la benzine.

A l'aide de la benzine, on enlève avec une grande facilité, sur toutes les étoffes, et sans altérer le tissu ni les couleurs, les taches produites par les corps gras, huile, beurre, bougie, peinture, etc. Un petit inconvénient de la benzine, c'est que son odeur forte et désagréable persiste assez longtemps, malgré son exposition à l'air. Je dois cependant ajouter qu'en chauffant l'étoffe nettoyée, ou en l'exposant au soleil, on fait disparaître l'odeur assez vite.

Étoffes de laine, étoffes de soie. — On place sur une table un linge plié en plusieurs doubles, on étend dessus l'étoffe tachée, après l'avoir brossée avec soin pour en enlever la poussière ; on trempe ensuite dans la benzine un petit morceau de flanelle avec lequel on imbibe la tache, et on la frotte bien au delà de son étendue, puis on l'essuie avec un linge sec.

Rubans. — On traite les rubans comme les autres étoffes et on les essuie promptement avec un linge ou un morceau de flanelle bien propre, et, sans attendre qu'ils soient complétement secs, on les repasse avec un fer légèrement chaud; ils reprennent leur lustre.

Gants de peau. — Quelle que soit la couleur du gant, on le pose, aussi tendu que possible, sur un linge propre, puis on appuie dessus un petit linge imbibé de benzine, qui enlève aussitôt les parties grasses qui salissent le gant, puis on frotte un peu le gant avec un linge sec et doux. On l'expose ensuite à l'air jusqu'à ce que l'odeur de la benzine soit évaporée.

Nettoyage des soieries et étoffes de laine.

Il est facile de nettoyer les soieries et les étoffes de laine fine. Si la soie qu'on veut nettoyer est bien teinte, elle conserve le brillant et la souplesse qu'elle avait lorsqu'elle était neuve; plus

elle est de belle qualité, moins elle est altérée par le nettoyage, qui est donc une ressource précieuse, surtout pour les cravates de soie noire, les tabliers, qu'on tache si souvent, les florences, les gros de Naples unis ou écossais, les levantines, les satins à la reine, les foulards, etc.

Après avoir dédoublé et défait les coutures de la soie qu'on veut nettoyer, on met dans un vase peu creux, et qui puisse résister au feu, 125 grammes de miel, 100 grammes de savon noir, 1 demi-litre d'eau-de-vie commune, et on fait fondre le tout ensemble sur un feu doux, en remuant pour opérer le mélange. Les quantités que j'indique sont très-suffisantes pour nettoyer une robe entière, et tous ces ingrédients coûtent au plus 2 francs.

On étend le morceau d'étoffe sur une table bien propre, et on en frotte toutes les parties, sans trop appuyer et sans faire de plis, à l'aide d'une brosse de crin trempée dans la préparation, qu'on laisse pendant ce temps sur un feu doux. On nettoie ainsi les deux côtés du vêtement en employant une assez grande quantité de la préparation pour que l'étoffe en soit imprégnée. Une autre personne prend le morceau d'étoffe par un bout, le plonge à plusieurs reprises dans un grand vase rempli d'eau; mais *sans frotter*. Une grande partie de la préparation reste dans l'eau. On plonge l'étoffe dans un second vase également rempli d'eau, puis enfin dans un troisième vase; alors l'eau doit dégoutter parfaitement claire du morceau d'étoffe. On étend celui-ci sur une corde, et on le laisse égoutter *sans le tordre*. On rince plus parfaitement si pour faire ce nettoyage, on peut disposer d'une eau courante. Pendant ces opérations, on continue le nettoyage des autres morceaux de l'étoffe.

Lorsque le premier morceau nettoyé est bien égoutté, quoique encore mouillé, on procède au repassage. Si quelques portions d'étoffe sont encore trop imprégnées d'eau, on les essuie légèrement avec un linge doux et sec, puis on les étend soigneusement sur une couverture de laine. Le repassage doit être opéré à l'envers de l'étoffe. Il faut que le fer soit un peu chaud, puisque l'étoffe est mouillée; mais cependant il ne faut pas qu'il soit assez chaud pour la roussir. On repasse lentement dans le sens où le fer paraît couler le plus aisément, en mettant tout le soin possible à ne pas faire de faux plis.

Une étoffe de soie, nettoyée avec soin par ce procédé, est presque aussi belle que si elle était neuve : elle est brillante

et semble porter un apprêt, qui ne nuit pas à sa souplesse.

On peut se dispenser de démonter les ceintures et les poches des tabliers; mais il faut nécessairement défaire une robe, dont l'ampleur et la façon du corsage et des manches ne permettent pas de faire pénétrer partout la brosse et le fer; ce travail est bien compensé par l'avantage d'avoir une robe qui paraît neuve au lieu d'une robe sale et tachée.

Nettoyage de la flanelle et des lainages.

Pour nettoyer les gilets, les caleçons de laine, les jupons, etc., on les lave dans une solution chaude de cristaux de soude, dans la proportion de 200 grammes pour 10 litres d'eau; on peut y ajouter un peu de savon, et on en frotte les vêtements à nettoyer, *à l'aide d'une brosse de crin*, sur une planche à savonner. Si on frottait l'étoffe avec les mains, on foulerait la laine, et par conséquent les vêtements se rétréciraient beaucoup. On rince tout de suite à deux reprises, et on repasse encore humide.

Nettoyage des cols et des bas de manche des vêtements d'homme.

Lorsque les manches et le col des vêtements d'homme sont encrassés, il faut faire un mélange de moitié eau et moitié ammoniaque; on étend la partie à nettoyer sur une planche ou une table non cirée et avec une petite éponge, on l'imbibe bien, puis avec une lame de bois ou d'ivoire, comme un couteau à papier, on gratte, à plusieurs reprises, en essuyant la lame qui se charge des impuretés : on imbibe et on gratte de nouveau jusqu'à ce que rien ne se détache plus sur la lame. On rince avec l'éponge, on essuie avec un linge propre et on met sécher soit à l'air, soit devant le feu.

L'ammoniaque n'altère point l'étoffe et son odeur, assez désagréable, s'évapore vite.

Moyen d'enlever aux pantalons la forme du genou.

Lorsqu'un pantalon de drap a été porté quelque temps, il prend la forme du genou, de telle sorte que, lorsqu'on est debout, il présente à la hauteur du genou une bouffissure. On la fait disparaître en mouillant le drap *à l'envers* et en passant dessus un fer chauffé de manière à le bien sécher. Cette opération n'altère pas l'étoffe.

Conservation des fourrures et des laines pendant l'été.

Lorsque la saison de porter les fourrures et les vêtements de laine est passée, on les secoue avec le plus grand soin ; on les bat même légèrement, puis on les dépose dans une boîte ou un carton dont on a fermé toutes les jointures avec du papier collé avec soin pour éviter l'introduction du moindre insecte. Pour fermer la boîte ou le carton, on le couvre d'abord d'une serviette pliée en double, puis on met le couvercle qui doit entrer à force. Ou bien sans serviette on met le couvercle, et on colle une bande de papier sur toute la jointure. Cette précaution prise, il faut se garder de visiter les fourrures ou les étoffes de laine dans le courant de l'été, et de les exposer à l'air, comme on le fait trop souvent, ce qui permet aux papillons d'y déposer leurs œufs. Il n'est point nécessaire de placer dans des boîtes ainsi calfeutrées du camphre ou une autre substance à odeur forte.

Si l'on s'aperçoit que des insectes se soient introduits dans des fourrures ou des lainages avant que ceux-ci aient été renfermés, on les détruit à coup sûr en les saupoudrant avec de la poudre de pyrèthre. On peut aussi en saupoudrer les vêtements qu'on ne peut pas enfermer hermétiquement, puis les envelopper avec soin dans un vieux drap qui les entoure plusieurs fois et qu'on attache avec soin.

CHAPITRE X.

ENTRETIEN ET BLANCHISSAGE DU LINGE.

APPROVISIONNEMENT ET ENTRETIEN DU LINGE.

Le linge est un des objets les plus importants du ménage. Une maîtresse de maison doit s'en approvisionner convenablement et apporter tous ses soins à sa confection, à son entretien et à sa conservation. Lorsqu'elle possèdera la quantité de linge nécessaire au service, elle en achètera chaque année ce qui sera nécessaire pour remplacer ce qui est usé; il est plus facile de

consacrer, tous les ans, à cet achat une petite somme qu'une grosse à des époques plus éloignées, pour renouveler à la fois beaucoup de linge, ce qui coûte fort cher et ce qui est d'ailleurs moins commode pour le service du ménage. Lorsqu'on a, en montant sa maison, six paires de draps par lit de maître, et qu'on a constamment environ trois lits à garnir, on devra acheter, tous les deux ans, une paire de draps, pour en entretenir toujours la quantité suffisante et augmenter les achats en proportion du plus grand nombre de lits qu'on aura. Trois douzaines de serviettes suffisent par personne; en en achetant une douzaine tous les trois ans, on entretiendra toujours, en bon état, la même quantité. Toutefois il est peut-être plus avantageux d'acheter une certaine quantité à la fois de draps de maître et de serviettes de table, parce qu'on les obtient ainsi à un prix moins élevé.

Le linge de la maison de maître et le linge de la ferme ne doivent pas être confondus; quant aux draps des domestiques, on peut les réunir aux draps de la ferme.

Je ne pense pas qu'il soit bon d'avoir une énorme quantité de linge, comme c'est l'usage dans certaines maisons, et même dans quelques provinces où l'on a cette manie. D'abord, c'est de l'argent qui ne produit aucun revenu; on éprouve un véritable embarras pour mettre tout ce linge en ordre et pour le ranger; de plus, il jaunit et s'use fort inutilement dans les armoires. Je ne vois aucune gloire à montrer, comme le font beaucoup de femmes, des armoires remplies de linge presque inutile, et à ne faire la lessive que tous les six mois ou tous les ans. Le moment de faire cette lessive devient alors un événement dans le ménage et une opération extrêmement fatigante pour la maîtresse de maison et les domestiques; elle les détourne de leurs autres devoirs pour un temps assez long. Si le mauvais temps vient s'ajouter à cet embarras, la lessive devient presque interminable.

D'un autre côté, je ne puis trop blâmer les femmes qui emploient leur argent en objets de luxe ou en futilités, et qui négligent d'approvisionner convenablement de linge leur maison, chose de première nécessité, aussi indispensable à la santé qu'au bien-être, et à laquelle une véritable femme de ménage ne saurait apporter trop de soin.

Le plus ou moins de beauté du linge varie selon les pays. Dans ceux où l'on récolte du lin, il est ordinairement plus beau

que dans ceux où l'on récolte du chanvre. Il est convenable de se conformer à peu près à l'usage de la contrée qu'on habite, surtout pour ce qui regarde les gens de la maison. On peut faire une exception pour le linge de corps et de table, et se servir de celui auquel on s'est habitué précédemment.

Draps de lit.

Draps de maître. — Les draps de maître doivent être amples et longs; un lit n'est bien fait que lorsque les draps bordent facilement de toutes parts les matelas. Il n'est pas nécessaire cependant que le drap supérieur recouvre la couverture jusqu'à l'extrémité du lit, comme je l'ai vu presque partout à Paris; il suffit qu'après être arrivé au traversin, il soit replié jusqu'aux deux tiers du lit. On a des draps qui remplissent parfaitement ces conditions en employant pour chacun 7 à 7 mètres 1/2 de toile ayant 1m30 de largeur.

On coupe la toile en quatre parties égales, on assemble deux lés au moyen d'un surjet, réunissant deux lisières bord à bord, et chaque drap a ainsi 2m60 de largeur. Ces dimensions conviennent à un lit de 1m30 de largeur. Pour un lit plus étroit, on peut choisir de la toile de 0m90 de large, en conservant la même longueur. Cependant, si les lits sont destinés à des jeunes gens, 13 mètres de toile suffisent. Aujourd'hui on trouve dans le commerce de très-bonne toile assez large pour faire un drap d'un seul lé. Certaines personnes trouvent cela plus convenable de n'avoir pas de couture au milieu du drap, mais cependant je crois cette toile moins bonne que celle qui n'est pas d'une aussi grande largeur.

On fait du calicot exprès pour draps; il est fort, dure longtemps, et son prix est ordinairement moins élevé que celui de la toile. Sa largeur varie; elle est parfois assez grande pour qu'on puisse faire des draps d'un seul lé. Ces draps sont très-agréables l'hiver; il faut se garder d'employer à cet usage du calicot ordinaire : outre qu'il dure peu, il est toujours chiffonné, ce qui en rend l'emploi assez désagréable.

Il y a encore une espèce de toile de coton très-forte; on en vend de blanche et d'écrue : cette dernière est meilleure et blanchit à la lessive. Il y en a de deux largeurs : l'une a 1m10 l'autre 0m80. Elle est faite avec du coton un peu commun, et par conséquent elle est un peu grossière; son tissu n'est

pas très-uni, et il s'y trouve même de petits *bourras;* néanmoins elle est d'un usage beaucoup plus agréable que la grosse toile de chanvre et coûte moins. On peut avec cette étoffe faire de très-bons draps pour les lits d'enfants ou de jeunes gens.

Dans la plupart des provinces de France on fait presque toute la toile de 1^m20 de large; il y a économie à lui donner cette dimension, parce que la façon de cette largeur ne coûte guère plus que celle d'une toile plus étroite; et comme la façon représente au moins le quart de la valeur de la toile, il en résulte une économie notable; cependant cette largeur est souvent gênante lorsqu'on veut faire des draps pour un lit étroit; on obvie à cet inconvénient en mettant un lé et demi par drap.

Draps pour les enfants. — On fait les petits draps de lit d'enfant avec un seul lé de toile de 1^m20, ou deux lés de toile de petite largeur; pour retourner les draps qui n'ont qu'un lé, on fait un surjet avec les deux lisières, on fend le drap au milieu et on ourle les deux bords.

Draps pour les domestiques. — Au lieu de procéder comme je viens de le dire pour confectionner les draps de lit, les paysans emploient en général leur toile en travers, c'est-à-dire qu'ils réunissent deux lés ensemble par un surjet établi dans le sens de la largeur, d'où il résulte que leurs draps n'ont que 2^m40 de long, ce qui ne permet pas de rouler le traversin dans le drap inférieur et de rabattre convenablement le drap supérieur sur la couverture. Cet usage est économique, mais d'une malpropreté évidente, car la couverture et le traversin, qui ne sont presque jamais lavés ni renouvelés, n'étant pas toujours recouverts par le drap, sont en contact avec le visage et la tête, et sont bientôt fort sales. J'ai adopté, pour faire les draps de mes domestiques, une autre manière de tailler, qui me permet de leur donner plus de longueur sans employer plus de toile. Je mets dans la paire de draps 10 mètres de toile, que je coupe en trois morceaux; je partage un de ces morceaux en deux parties dans le sens de la longueur, et de cette façon chaque drap est formé d'un lé et demi. La longueur de ces draps permet d'y rouler complétement le traversin, de les rabattre sur la couture, et leur largeur est très-convenable pour un lit de 1 mètre. Ils seraient un peu étroits pour un lit de 1^m33; mais les lits des domestiques ont rarement cette largeur.

Les lessives blanchissent rapidement la toile employée écrue; aussi je crois inutile de la faire blanchir avant d'en confection-

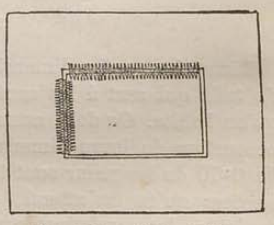
ner des draps de domestiques; le blanchîment nuit toujours à la solidité. Il suffit de mettre la toile une fois à la lessive avant de l'employer, surtout pour qu'il n'y ait pas d'erreur sur la mesure lorsqu'on taille les draps, car elle se retire beaucoup au premier blanchissage; aussi, lorsqu'on achète de la toile, on doit calculer qu'elle diminuera d'un vingtième, c'est-à-dire de 4 p. 100. Avant de la mettre à la lessive, sortant du métier, il faut la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, sans quoi la lessive pourrait ne pas la pénétrer dans toutes ses parties.

Numérotage. — Les draps doivent être numérotés par paire, c'est-à-dire que deux draps semblables doivent porter le même numéro. C'est le seul moyen de les appareiller, de faire servir chaque paire à tour de rôle et de s'assurer de leur compte; puis, quand on les tient ainsi appareillés, ils s'usent également.

En rangeant les draps dans l'armoire, on suspend à chaque paire, au moyen d'un ruban, une petite étiquette en carton. Cette étiquette porte le numéro des draps : on n'est pas obligé de les déplier pour reconnaître leur numéro.

Raccommodage. — Lorsque les draps commencent à être usés dans le milieu, il est nécessaire de les *retourner,* c'est-à-dire de défaire le surjet qui joint les deux lisières, et de le refaire sur les deux autres lisières qui se trouvaient au bord. Il ne faut pas attendre, pour cette opération, que les draps soient percés au milieu, il faut la faire dès qu'ils sont en partie usés; on change aussi la marque, qui, sans cela, se trouverait au centre, ce qui serait gênant lorsqu'on veut vérifier le numéro. Par ce moyen, les draps s'usent également dans toutes leurs parties, ce qui prolonge leur durée. Pour ceux qui n'ont qu'un lé et demi, on enlève le demi-lé, et on le reporte sur l'autre lisière.

On doit éviter de mettre des pièces aux draps : c'est fort laid; il faut donc y faire, autant que possible, des *reprises*. Si l'on est obligé de mettre des pièces à des draps encore bons, il faut enlever la partie endommagée, tailler un morceau de toile absolument pareille et exactement de la même dimension, et le placer dans le drap au moyen d'une couture fort propre et fort solide que l'on fait en prenant avec l'aiguille, sans plier la toile, une certaine largeur du drap, et une même



Grav. 70. — Drap rapiécé.

proportion du morceau de toile qu'on veut placer dans le drap ; il faut rapprocher les points de couture les uns des autres. J'appelle cette espèce de couture un *par-ci par-là* (grav. 70), et je l'emploie souvent lorsque je ne veux ni faire une reprise ni mettre une pièce en surjet. Lorsque cette couture est faite avec régularité, elle est fort propre et absolument plate. Les pièces cousues en surjet et rabattues font un mauvais effet.

Taies d'oreiller.

Choix de l'étoffe. — On fait peu de taies d'oreiller en calicot, parce qu'il est toujours un peu pelucheux et par conséquent d'un contact désagréable pour le visage. On emploie, pour les faire, de la percale ou de la toile de 0m90 de large ; la toile de Bretagne convient très-bien, parce qu'elle est blanche et douce.

Taies à boutonnières. — Les taies d'oreiller fermées avec des boutons sont beaucoup plus propres que celles qui sont fermées avec des cordons. Lorsqu'on confectionne des taies d'oreiller à boutonnières, on donne à la toile un peu plus de longueur qu'il ne faut pour former un carré, et, en la cousant, on laisse dépasser d'une certaine longueur un côté sur l'autre. On fait, du côté le plus court, un ourlet assez large, sur lequel on coud les boutons ; de l'autre côté, on fait un ourlet pareil, et on y établit les boutonnières. Alors le second ourlet dépasse assez le premier pour atteindre les boutons sans que le carré parfait que doit représenter une taie d'oreiller soit détruit. Ces deux ourlets, assez larges, sont donc croisés l'un sur l'autre. On fait les boutonnières en travers ; et non parallèlement à l'ourlet : sans ce soin, les boutons ne tiendraient pas boutonnés.

Serviettes.

Dimension. — La dimension des serviettes et surtout l'espèce de toile qui sert à les confectionner varient suivant la contrée qu'on habite. On doit, autant que possible, conserver une juste proportion de leurs dimensions. Les serviettes qui ont moins de 0m70 de longueur sont trop petites, ne rendent pas tous les services qu'on en attend, et ont un air de mesquinerie désagréable ; les serviettes de plus de 1 mètre de long sont trop grandes et deviennent embarrassantes. La dimension de 0m80 est la plus convenable.

Choix de l'étoffe. — J'engage une ménagère à ne pas avoir

des serviettes très-fines : à la campagne, on mange beaucoup de fruits, les serviettes en sont souvent tachées; lorsqu'elles sont fines, on les use beaucoup dans les frottements qui sont nécessaires pour enlever ces taches.

Serviettes en toile ouvrée. — Lorsqu'on achète un assortiment de linge, il faut préférer le linge ouvré, qui a bonne apparence même sans être de très-belle qualité. On vend ce genre de linge au mètre; il est donc très-facile de donner aux serviettes la longueur qu'on désire. Le linge ouvré est fort joli, et, bien qu'il coûte un peu plus cher que le linge uni, comme il dure beaucoup plus longtemps, il n'est pas, en définitive, plus dispendieux. On peut même l'employer écru; il blanchit très-vite, parce qu'il est fait avec du lin de belle qualité. On fait aussi du linge damassé, qui est le plus beau de tout celui employé au service de la table; il a beaucoup diminué de valeur depuis quelques années, mais comme on s'en sert rarement à la campagne, je m'abstiendrai d'en parler.

Serviettes à liteaux. — Les serviettes en toile unie ont de petits liteaux bleus ou blancs; celles à liteaux bleus me paraissent plus convenables pour le service de la table.

Serviettes en coton. — Le linge de coton est également employé, mais je n'en conseille pas l'usage. Lorsqu'il est neuf, il est assez agréable; mais lorsqu'il vieillit, il est mou et pelucheux. Il faut le repasser lorsqu'il est encore un peu humide, et jamais du coté de l'envers. Pour le conserver longtemps et pour qu'il soit d'un usage agréable, il faut le faire passer au cylindre, ce qui est difficile à la campagne, et coûteux.

Serviettes de toilette. — Elles peuvent être en toile unie ou à liteaux blancs; leur dimension sera la même que les serviettes de table, mais elles seront plus légères, et plutôt en fil qu'en coton; dix-huit par personne sont suffisantes.

Numérotage. — Les serviettes doivent être numérotées par douzaine, c'est-à-dire que chacune des serviettes de la même douzaine doit porter le même numéro. C'est le meilleur moyen de contrôle pour s'assurer facilement de leur compte, et pour qu'on ait la certitude de les faire servir à tour de rôle. Pour les ranger, on enveloppe chaque douzaine dans une des serviettes du même numéro, en l'attachant avec trois épingles. On suspend à chaque paquet une petite étiquette semblable à celle que l'on met aux draps, on y inscrit le numéro de la douzaine.

Raccommodage. — Les serviettes doivent être raccommodées

autant que possible, au moyen de reprises; si l'on est forcé d'y mettre des pièces, on emploie le genre de couture que j'ai indiqué pour les draps.

Nappes.

Les nappes doivent être appareillées aux serviettes; cependant si l'on n'avait pas une quantité suffisante de même toile, on pourrait avoir quelques nappes d'une toile à dessin différent ou en coton damassé, qu'on peut associer au besoin à des serviettes de fil.

On raccommode les nappes de la même manière que les serviettes.

Torchons.

Choix de l'étoffe. — Quelquefois on fait les torchons avec une toile très-grosse et claire par économie et pour pouvoir s'en servir plus promptement à essuyer la vaisselle, car des torchons neufs en toile serrée ne peuvent pas être employés à cet usage; mais, aussitôt que cette toile claire commence à être usée, elle devient tellement molle et pelucheuse, qu'elle laisse du duvet sur la vaisselle, et on la déchire avec la plus grande facilité : alors l'économie qu'on avait cru faire en l'achetant est illusoire. Il est donc très-économique d'avoir de bonne toile de largeur convenable, pas trop grossière, et dont les lisières soient bien faites. Dans les premiers temps, on coud des cordons aux torchons, et ils servent de tabliers de cuisine : après quelques blanchissages, on ôte les cordons, et ils peuvent être employés à leurs usages habituels.

La toile à torchons, pour être bonne, doit être ce qu'on appelle *carrée*, c'est-à-dire que la chaîne et la trame doivent être presque de la même grosseur et faites d'un fil rond, et non plat, comme celui de beaucoup de toiles.

Taille des torchons. — A Paris, on emploie pour faire des torchons une toile de 0^m70 à peu près de largeur, et on donne aux torchons une longueur de 0^m90; c'est la forme et la dimension convenables pour le service. Dans plusieurs provinces, on emploie, pour faire des torchons, une toile de 1^m20 de large, coupée en *deux*, ce qui fait des torchons beaucoup plus étroits dans un sens que dans l'autre, ou en bandes coupées en travers de la toile, ce qui produit le même résultat. Ces torchons n'ont point une forme commode pour qu'on puisse bien saisir une assiette

et l'essuyer, ou pour envelopper quoi que ce soit : ils sont trop longs et trop étroits, et, si on leur donne une largeur convenable, ils sont trop grands. Je trouve que la toile employée à Paris est d'une largeur plus commode.

Si l'on est forcé d'employer une toile de 1m20 de large, il faut prendre les deux tiers de la toile dans sa largeur pour faire un torchon, auquel on donne 0m90 de longueur, et réunir deux autres tiers par un surjet, ce qui forme un torchon de la même largeur, mais composé de deux morceaux. Cette couture faite au milieu, sur la lisière, n'a pas de grands inconvénients; elle se présente dans un tiers des torchons. La proportion des torchons doit être la même que celle des serviettes, c'est-à-dire qu'on doit en avoir trois douzaines par maître. En en achetant une douzaine tous les ans, on les entretiendra facilement.

Numérotage. — Les torchons, comme les serviettes, sont numérotés par douzaines.

Surveillance. — Une maîtresse de maison doit surveiller l'emploi des torchons : si elle limite le nombre qu'elle en délivre par semaine, elle s'expose à voir sa vaisselle essuyée avec des torchons sales; si elle laisse à ses domestiques la liberté de prendre des torchons propres quand il leur plaît, ils en abusent et n'en ont aucun soin. Elle doit donc s'assurer par elle-même de l'emploi qu'on en fait; lorsque les domestiques sauront que la surveillance de la maîtresse de la maison est en éveil, ils auront soin des torchons.

On doit exiger que les bons torchons ne soient jamais employés aux services les plus grossiers, ce qui les endommage beaucoup; pour ces services on ne doit employer que des torchons déjà usés.

Tabliers.

Tabliers de cuisine. — Outre les torchons, il faut, pour le service de la cuisine, des tabliers de toile. On avait autrefois l'habitude encore générale dans certaines provinces, de ne faire porter aux cuisinières que de grands tabliers de toile blanche; l'entretien de ces tabliers est assez coûteux, parce qu'ils sont promptement salis et qu'il faut beaucoup de toile pour les faire; on peut les remplacer par des tabliers de cotonnade de couleur, ce qui est économique, mais, il faut le dire, ce qui n'a pas l'air propre.

Torchons à cordons. — A Paris, où le blanchissage est fort

cher et où cependant on tient beaucoup à ce que les cuisinières aient toujours une tenue d'une scrupuleuse propreté, on a adopté l'usage des torchons à cordons. Ils sont plus grands de 0^m04 à 0^m05 tout au plus que les torchons ordinaires; on coud à une distance de 0^m10 de la lisière, sur l'ourlet et de chaque côté, un ruban de fil assez long pour qu'il puisse être croisé derrière la taille et attaché par devant. Ce genre de tablier est préférable à tout autre : il est peu coûteux d'achat et de blanchissage, et, au moment où la cuisinière s'occupe de son travail spécial de cuisine, elle le met par-dessus son tablier blanc ou de couleur; elle peut le changer souvent sans qu'il en résulte la dépense de blanchissage et de toile que nécessitent les grands tabliers de toile blanche. Les autres servantes de la maison peuvent aussi, par moments, se servir de ces torchons en guise de tablier.

Tabliers de calicot. — Les servantes doivent porter ordinairement des tabliers de couleur dans une maison aussi modeste que doit l'être celle d'une fermière; mais je conseille l'achat de tabliers de calicot blanc, dont les servantes ne feront usage que pour servir à table, pour faire les lits, et chaque fois qu'elles sortiront avec leur maîtresse ou ses enfants : c'est plus propre et plus convenable.

Essuie-mains.

Il faut aussi, dans un ménage, des essuie-mains pour les maîtres et les domestiques. Ceux réservés aux maîtres doivent être en toile blanche; ceux qui sont destinés aux domestiques peuvent être en toile semblable aux torchons à cordons. Un essuie-mains doit toujours être suspendu à côté de la fontaine à laver les mains. On met de petites boucles de rubans de fil à deux des coins pour le suspendre à un clou; sans cette précaution, un essuie-mains accroché à un clou *par une de ses extrémités* est constamment tombé et peut se déchirer.

BLANCHISSAGE DU LINGE.

Buanderie.

On appelle *buanderie* la chambre exclusivement consacrée aux lessives; il est indispensable qu'elle soit située au rez-de-chaussée.

Lessive. — La lessive a pour but de laver à la fois et à peu de frais une grande quantité de linge.

Depuis quelques années, l'usage des buanderies à vapeur s'est tellement répandu à cause de la perfection et de l'économie qu'elles procurent dans le blanchissage et la durée du linge, que je ne puis trop engager notre ménagère à les adopter, et je suis tellement convaincue de leurs avantages que je ne dirai plus rien de la lessive à la cendre, à laquelle on ne doit plus avoir recours, et je ne parlerai du savonnage que très-sommairement, parce qu'on ne doit l'employer maintenant que pour le linge de couleur; on le remplacera, pour le linge blanc avec grand avantage, par l'emploi d'un appareil à vapeur de petite dimension comme de 5 ou 10 kilogr. de linge pesé sec.

Savonnage. — Après avoir bien décrassé le linge, en employant du savon dans de l'eau plus que tiède, et en le frottant sur une planche à savonner et entre les mains, dans un baquet monté sur des pieds ou placé sur deux chaises, on fait dissoudre de 300 à 400 grammes de cristaux de soude dans 10 à 15 litres d'eau bien chaude, puis on la verse sur le linge qu'on a replacé dans le baquet après l'avoir vidé. On couvre avec une toile et on laisse tremper pendant plusieurs heures dans cette dissolution. Lorsqu'on veut achever le savonnage, on prend une partie de cette eau qu'on remet à chauffer et on la verse sur le linge, qu'on frotte de nouveau; il atteint une grande blancheur. On le rince à plusieurs eaux, on le met au bleu et on le fait sécher.

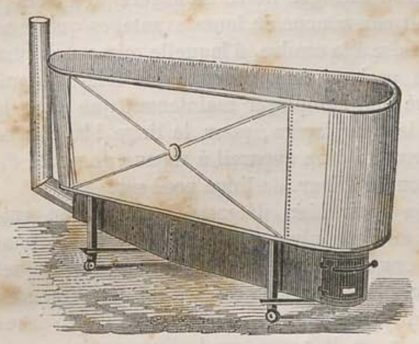
Savonnage du linge de couleur. — Après avoir lavé tout le linge qui a trempé dans cette eau de cristaux, on peut y laver le linge de couleur en ajoutant un peu de savon; mais il faut se hâter de le rincer, car les cristaux de soude altèrent beaucoup les couleurs.

Lessive économique à la vapeur.

Chaptal et Berthollet ont été les premiers à annoncer que, pour le blanchissage du linge comme pour le blanchissage des toiles et calicots, le lessivage à la vapeur libre et sans pression est le mode le plus salubre, celui qui altère le moins les tissus, tout en donnant les résultats les meilleurs, les plus prompts et les plus économiques; mais le lessivage à la vapeur fit peu de progrès pendant longtemps.

Appareils Charles. — Dans un concours organisé par la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, les appareils *Charles* furent reconnus comme étant simples et d'un service

facile, et on jugea qu'ils rendaient à l'économie domestique le service de faire entrer dans la pratique le blanchissage à la vapeur, inutilement préconisé jusque-là; et, en effet, depuis cette invention, les appareils pour le blanchissage à la vapeur sont de plus en plus recherchés.



Grav. 71. — Baignoire-buanderie.

La simplicité de ces appareils les rend d'un usage et d'un entretien très-faciles et peu dispendieux. Il y en a de deux sortes : les uns ont la forme d'un cuvier; les autres sont en forme de baignoire (grav. 71), dont ils peuvent tenir lieu. La vapeur y agit sans pression, et il ne s'y trouve ni soupapes ni mécanisme compliqué.

Lessiveuse économique de M. Beaume. — Outre les appareils Charles, toujours recommandables, les appareils de M. Beaume, plus nouveaux, m'ont paru surtout mériter de fixer l'attention.

L'appareil de M. Beaume (grav. 72) se compose d'un cuvier en tôle galvanisée à l'intérieur; au fond de l'appareil se trouve un faux fond percé de trous sur lequel est soudé une colonne en tôle galvanisée et terminée en haut par un champignon.

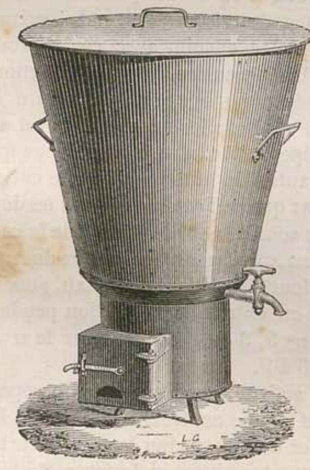
Le fonctionnement mécanique de cet appareil est facile à expliquer : on sait que la lessive, comme le lait, dès qu'elle est chauffée à une certaine température, augmente de volume et se répand hors des vases qui la contiennent.

Dans les appareils Beaume cette propriété est utilisée : le linge qui est placé sur le faux fond forme obstacle à la lessive lorsqu'elle tente de monter; elle est obligée de monter par la colonne ou tube central et de se répandre bien également sur le linge par le champignon (grav. 73).

Le fourneau, en fonte et d'une construction solide, est disposé avec retour de flamme, et procure par ce moyen une grande économie sur le combustible.

Manière d'opérer. — Pour faire la lessive avec les lessiveuses Beaume il n'est pas nécessaire d'essanger le linge, il suffit de le

laisser tremper dans l'eau froide ou mieux dans l'eau un peu chaude. Il faut aussi faire disparaître à l'eau tiède les taches de sang et autres. Le linge ainsi trempé, il faut le retirer et surtout ne pas le tordre (cette recommandation est très-urgente, car si on négligeait de l'observer on pourrait avoir une très-mauvaise lessive) ; on laisse seulement égoutter le linge cinq minutes sur un tréteau, ensuite on procède à l'encuvage en plaçant le plus gros linge dessous, comme les torchons, les essuie-mains, les bas, etc.,



Grav. 72. — Lessiveuse économique de M. Beaume.



Grav. 73. — Coupe de la lessiveuse Beaume.

et en le tassant fortement dans le fond; on continue par le linge moins gros, qu'on tasse un peu moins. Il faut avoir soin de secouer chaque pièce de linge et de bien l'étendre dans le cuvier.

Le linge doit reposer sur ce faux fond dont j'ai parlé plus haut et être rangé autour de la colonne jusqu'à la hauteur des pitons où s'accroche la grille, puis on accroche la grille qui a pour mission d'empêcher le linge en se gonflant, d'obstruer le champignon et de s'opposer par là à ce que la lessive se répande régulièrement sur le linge ; cette grille empêche aussi le linge de soulever le couvercle et par conséquent la lessive de se répandre au dehors.

On prépare la lessive de la manière suivante :

Pour chaque kil. de linge pesé sec il faut 1 litre d'eau dans lequel on fait dissoudre : 50 grammes de cristaux de soude pour du linge fin peu sale; 60 grammes, pour du linge de corps, de table et de lit ; 75 grammes pour le linge gras et les torchons.

On fait dissoudre sur le feu les cristaux dans une petite portion de l'eau à employer, afin de ne pas être obligé de chauffer une très-forte quantité d'eau et on mêle ensuite avec l'eau qui reste; il faut avoir soin d'arroser le linge qui est dans le cuvier, puis on allume immédiatement le feu et il n'est plus nécessaire ensuite de s'occuper de la lessive qui se coule seule dans un délai qui varie de 3 à 5 heures suivant la grandeur des appareils.

Supposons une lessiveuse pour 10 kil. de linge sec : préparer 10 litres d'eau, en prendre environ 3 ou 4 litres, faire dissoudre dedans 500, 600 ou 750 grammes de cristaux de soude, suivant le degré de saleté du linge, les mêler ensuite avec ce qui reste d'eau et arroser le linge qui est dans le cuvier avec cette solution.

Si au lieu d'employer la soude comme agent pour faire la lessive, on se sert de cendres, il suffit de les mettre dans un sac ou entre deux linges et de les déposer sur la surface du linge que l'on arrosera ensuite avec la quantité de liquide annoncée ci-dessus, mais qui ne serait dans ce cas que de l'eau pure. Dans les deux cas, après avoir allumé le feu on soutirera par le robinet de la cuve quelques seaux de liquide que l'on versera sur la surface du linge pour bien opérer le mélange de tout le liquide avec l'alcali, puis on met le couvercle de la cuve et on entretient l'ébulition pendant 3 heures pour les appareils du n° 5, 3 ou 4 heures pour le n° 4, et 5 heures pour les autres de 5 à 9.

Le feu doit être poussé avec activité, sans exagération cependant; au bout de deux heures et demie ou trois heures pour les petits cuviers, et quatre heures et demie ou cinq heures pour les plus grands, l'opération doit être terminée, si le feu a été bien conduit. On cesse d'alimenter le foyer, et on laisse le feu s'éteindre seul. On peut, à la rigueur, procéder au lavage de suite, mais il est infiniment mieux d'attendre quelques heures pour une petite lessive qui n'est composée que de linge fin, et, pour une lessive ordinaire, jusqu'au lendemain, si l'on a chauffé la lessive le soir, ce qu'on doit faire ordinairement.

Si l'appareil est neuf, il faut, la première fois que l'on s'en sert, le garnir d'un morceau de linge pour éviter des taches qui pourraient se produire, ce qui n'arrive plus lorsqu'il a servi plusieurs fois. Après le service, le cuvier devra être très-bien lavé.

La maison Beaume, route de la Reine 66, à Boulogne près Paris, fabrique des appareils de lessive de toutes dimensions.

Les appareils ronds pour 5 kil. de linge sec coûtent 15 fr. Les autres avec fourneau en fonte, à retour de flamme :

10	kilogrammes de linge sec........		50 francs.
15	—	—	60 —
20	—	—	70 —
30	—	—	85 —
50	—	—	120 —
70	—	—	170 —
100	—	—	200 —
150	—	—	330 —

Un appareil rond de 50 kil. est bien suffisant pour un ménage de 5 ou 6 personnes.

Dans une maison bien montée, on devra avoir deux buanderies à vapeur : l'une, dont la grandeur sera en rapport avec la quantité de linge qu'on a à blanchir ; l'autre, de 10 à 15 kilogrammes au plus, pour remplacer les savonnages avec des avantages immenses et incontestables.

Avantages de la lessive à la vapeur. — Le système de lessive à la vapeur dispense d'avoir une pièce exclusivement réservée à la buanderie, car les appareils peuvent se mettre partout, les plus grands ayant des dimensions très-restreintes par rapport à la quantité de linge qu'ils blanchissent, et le chauffage de la lessive durant fort peu de temps. Si l'on est gêné dans la cuisine, où ils peuvent être parfaitement soignés par la cuisinière qui prépare son dîner, on peut les mettre dans une pièce quelconque, pourvu qu'il y ait une cheminée pour recevoir la fumée qui sort des tuyaux, ou même dehors, dans une cour ou sous un hangar, où ils fonctionnent parfaitement avec un bout de tuyau de plus pour augmenter le tirage.

On peut résumer ainsi les avantages de la lessive à vapeur : il n'y a pas besoin d'essanger le linge, travail considérable qui use le linge et emploie beaucoup de temps et de savon. On remplace par quelques centimes de cristaux de soude la cendre dont on manque souvent ou qui n'est pas de bonne qualité. Pas de coulage, travail très-pénible pour une grande lessive, surtout en été. Économie considérable de bois : il n'en faut pas la dixième partie pour blanchir la même quantité de linge que par le procédé ordinaire. Grande économie de savon : il n'en faut qu'exceptionnellement. Aucun des embarras qu'occasionne toujours une grosse lessive ; celle à la vapeur pouvant être chauffée par la première personne venue et devant être faite plus souvent, parce que, dans une maison particulière, il n'est point nécessaire d'avoir des buanderies de très-grande dimension. Économie notable sur

la durée du linge, qui, n'étant point autant battu ni frotté avec force, est moins usé et moins déchiré.

On peut laver avec grand avantage dans l'eau de la lessiveuse, des flanelles ou tricots de laine, du linge de couleur qu'on rincera de suite pour éviter une trop forte action des cristaux qui altérerait la couleur, des sacs à grain, enfin tout ce qui ne peut être lessivé, et nettoyer tous les ustensiles de ménage. Cette eau peut être aussi employée à laver les tables, les planches, l'évier de la cuisine et son carrelage, qu'elle nettoie parfaitement. Enfin elle doit être portée sur le fumier, ainsi que celle qui se trouve au fond du cuvier : elle est très-chargée d'impuretés qui sont très-fertilisantes.

Lavage.

Quand on les sort du cuvier, toutes les grandes pièces de linge, comme les draps, les rideaux, les couvertures, etc., à cause de leur grande dimension, doivent être portées à la rivière pour être lavées définitivement; mais toutes les autres le seront préalablement dans un baquet ne contenant pas une trop grande quantité d'eau froide, ou chaude, selon la saison, par rapport à la quantité de linge qu'on a à laver. Ce premier lavage se fait avec bien plus de facilité et de rapidité qu'un savonnage ordinaire : le linge se décrasse d'autant mieux que l'eau, dans laquelle il est frotté se sature peu à peu de lessive; toutes les impuretés dont il est sali sont tellement ramollies par l'action de la vapeur qu'elles se détachent pour peu qu'on les frotte. Si quelques parties ne se nettoyaient pas bien, elles devraient être frottées avec un peu de savon, mais, avant, il faut bien s'assurer qu'elles ne peuvent être nettoyées sans son emploi, car il faut beaucoup se défier des laveuses habituées à laver le linge d'une lessive ordinaire, qui exige toujours plus ou moins de savon. Pour le linge blanchi à la vapeur, il en faut fort peu, et le plus souvent pas du tout.

Dans le cas où, au sortir du cuvier, il paraît sur certaines pièces de linge quelques taches jaunâtres, il ne faut nullement s'en inquiéter elles disparaissent au lavage; s'il en reste quelques-unes, c'est qu'on aurait trop fortement chauffé ou qu'il y avait trop d'eau dans la chaudière : il faut alors les exposer à l'air, ou mieux au soleil; en les arrosant d'un peu d'eau de savon, on efface facilement les taches.

Après ce premier lavage, le linge sera lavé à grande eau, et

si c'est possible, à l'eau courante, dens laquelle on le laissera tremper quelque temps; on battra avec un battoir de bois les pièces les plus fortes. Avec ce système de lessivage, si simple cependant, on obtient le linge d'une blancheur qu'aucun autre moyen ne saurait atteindre.

Lavage du linge à la rivière. — Certaines laveuses se tiennent debout pour laver : il en résulte une grande perte de temps; mais il est difficile de les faire renoncer à cet usage. En général, les femmes qui ont l'habitude de laver debout ne savent



Grav. 74. — Laveuse lavant le linge à genoux.

pas frotter le linge sur leur *selle* ou planche à laver élevée sur quatre pieds : elles le battent à outrance avec un battoir, ce qui l'use beaucoup. Il est préférable de laver à genoux (grav. 74) : la laveuse est ainsi bien plus près de l'eau et mieux placée pour frotter le linge sur la *planche à laver*.

Cassette et planche de laveuse. — Pour opérer à genoux, il faut que la laveuse ait ce qu'on appelle une *cassette* garnie de paille, sur laquelle elle se place à genoux; sur le côté droit de la cassette est disposée une petite case, qui contient le savon. On place devant la cassette, dans l'eau, une planche sur laquelle

elle doit savonner et frotter la pièce de linge à laver. Une laveuse opérant à genoux fait un tiers de plus que celle qui travaille debout, et comme elle est plus près de l'eau, le linge est mieux lavé et surtout mieux rincé. On remplace parfois la planche par une pierre, mais il faut avoir soin qu'elle soit bien polie, et surtout qu'elle n'ait pas d'aspérités qui déchireraient le linge.

Dans quelques pays, on brosse le linge au lieu de le frotter. Si les brosses dont on se sert ne sont pas trop dures, je ne pense pas que leur usage soit plus nuisible au linge qu'un frottement prolongé entre les mains, et ce mode est plus expéditif; mais il faut avoir des laveuses qui sachent et veuillent employer convenablement la brosse et surtout ne pas s'en servir sur le linge fin. Or, comme, en général, dans tous les pays, les laveuses attachent une haute importance à leur savoir-faire, il est difficile de leur faire adopter une nouvelle méthode. Cependant, si, après avoir fait usage de brosses confiées à des jeunes filles dociles, il est bien prouvé que ce mode de laver présente un avantage réel, on parvient le plus souvent à vaincre les habitudes des blanchisseuses matrones, parce qu'elles ne veulent pas rester en arrière des novices.

Moyen d'enlever les taches du linge.

L'essangeage et la lessive n'enlèvent pas certaines taches, comme celles de fruits, d'encre, de rouille, de cambouis, etc. Il faut donc, dès que la tache est faite, s'il est possible, ou du moins avant de mettre le linge à la lessive, enlever ces sortes de taches. Voici quelques moyens à employer.

Taches de fruits. — On enlève les taches de fruits rouges au moyen du soufre. On mouille la tache, un peu au delà de son étendue. Deux personnes tiennent l'étoffe tendue, et l'une d'elles prend d'une main une certaine quantité d'allumettes bien soufrées, dont elle fait brûler le soufre *au-dessous* de la surface mouillée. On peut remplacer les allumettes par un peu de soufre placé dans un vase quelconque, ou par une mèche fortement soufrée. La fumée du soufre, en passant à travers l'étoffe mouillée, fait disparaître la tache. On renouvelle l'opération plusieurs fois s'il en est besoin. Il reste parfois une tache jaunâtre due à la pulpe du fruit; on essaie d'abord de la faire disparaître avec du savon; si elle résiste à ce moyen, on verse une certaine quantité d'eau de javelle dans un vase, et on y laisse tremper pendant quatre ou cinq minutes la partie du linge qui

est tachée. L'eau de javelle n'altère pour ainsi dire pas les étoffes teintes en bleu; on peut donc l'employer sur ces étoffes pour enlever les taches. Si la tache résiste, c'est que l'eau de javelle est sans action sur elle. Il faut s'empresser de rincer à plusieurs eaux toutes les étoffes lavées à l'eau de javelle; sans cette précaution, on s'expose à les brûler, et au bout de quelque temps elles tombent en lambeaux. L'eau de javelle exhale une odeur forte, mais qui n'a pas de durée.

Taches d'encre et de rouille. — On enlève l'encre et la rouille à l'aide du sel d'oseille ou oxalate de potasse; pour cela, on mouille la tache avec de l'eau, on place dessus une légère couche de sel d'oseille pulvérisé, puis on met dans une cuiller d'argent quelques charbons ardents. On promène le dessous de la cuiller, qui est très-chaud, sur le sel d'oseille, et on mouille de nouveau : à mesure que la chaleur vaporise l'eau, la tache disparaît sous l'influence du sel, que l'eau a d'abord fait fondre, et qui se volatilise par l'action de la chaleur. On obtient aussi le même résultat en tenant la partie tachée étendue sur un vase contenant de l'eau en ébullition. Aussitôt qu'il n'y a plus trace de la tache, il faut laver à grande eau toute la partie qui a été touchée par le sel, et même au delà, et rincer parfaitement.

Si la tache se trouve sur une étoffe de couleur, il est à craindre que la couleur ne soit altérée par le sel d'oseille; il est donc prudent de faire un essai préalable sur un morceau de la même étoffe, parce qu'au lieu d'une petite tache on pourrait en produire une grande. Il est inutile d'essayer l'effet du sel d'oseille sur des objets de couleur verte ou rouille : ces couleurs seraient inévitablement altérées.

On conserve le sel d'oseille dans une petite fiole de verre dont l'ouverture doit être assez large pour permettre d'y introduire un doigt qu'on mouille avant de le plonger dans la fiole; le sel s'attache aux parties mouillées du doigt, et on l'étend ensuite sur la tache.

Taches de graisse ou de résine. — Lorsqu'une tache a résisté au soufre brûlé, au sel d'oseille et à l'eau de javelle, je crois qu'il est inutile de tenter d'autres moyens, à moins que ce ne soit une tache produite par un corps gras ou résineux. Dans ce cas, on emploie l'éther, l'essence de térébenthine ou celle de citron, ou mieux encore la *benzine*, dont l'effet est infaillible pour toutes les taches de graisse ou résineuses. La benzine étant assez chère on peut la remplacer par *l'essence* de pétrole ou gaz Mil qui s'emploie pour l'éclairage et qui coûte au plus 1 fr.

le litre. On emploie encore, pour les taches de corps gras, l'argile délayée dans de l'eau. (Voir *Nettoyage des étoffes de laine.*)

Taches de cambouis. — Après avoir enlevé avec un couteau tout le cambouis qui n'a pas pénétré l'étoffe, on fait disparaître la tache en la frottant avec de la benzine, puis en savonnant ; on peut encore enduire la tache avec du beurre, on frotte et on lave avec de l'eau chaude et du savon et un peu de cristaux de soude.

Taches de peinture. — On les enlève avec de la térébenthine ou de la benzine, et même en partie avec de l'argile délayée. (Voir *Benzine.*)

Mise au bleu.

Mettre du linge au bleu, c'est le plonger dans de l'eau où l'on a fait dissoudre de l'indigo, qu'on trouve préparé dans le commerce sous la forme de boules et de plaques. Elles doivent être enveloppées dans un petit morceau de bonne flanelle ou de toile serrée et à peu près neuve, et parfaitement attachées, afin qu'il ne puisse s'échapper aucune partie du bleu que celles qui passent au travers du nouet ; sans cela, la moindre parcelle tacherait le linge. On met le nouet dans l'eau, on le frotte et le presse avec les mains pour faire dissoudre et sortir le bleu qu'il contient. Quand on a passé dans cette eau une certaine quantité de linge, il faut, pour conserver constamment la même teinte, ajouter du bleu de temps à autre. Le linge neuf et celui de coton retiennent beaucoup plus de bleu que le vieux linge et que celui de fil.

L'eau de puits convient beaucoup mieux que l'eau de rivière pour mettre le linge *au bleu,* parce qu'elle contient quelques sels calcaires qui contribuent à fixer l'indigo sur le linge. On doit bien tordre et étendre le linge aussitôt qu'il est passé au bleu, sans quoi l'eau de bleu, en s'égouttant formerait des raies plus colorées sur quelques parties que sur d'autres, ce qui serait désagréable à voir.

Manière de mettre au bleu et de sécher une couverture de coton après le blanchissage. — Lorsqu'on a parfaitement trempé dans toutes ses parties, et bien également, une couverture de coton dans de l'eau de bleu, il faut, après l'avoir aussi bien tordue que possible à deux personnes, l'étendre sur un gros drap sec et rouler le tout. On la laisse ainsi un certain temps, afin que le drap absorbe autant d'eau qu'il peut en contenir. Ensuite on l'étend à plat sur un gazon propre ; à son défaut, on

écarte à terre un autre drap sur lequel on étend la couverture jusqu'à ce qu'elle soit assez sèche pour la plier ou pour l'étendre sur une corde tendue ou mieux sur un buisson. L'eau de bleu qu'elle contenait en abondance au moment où on l'a tordue ayant été enlevée, elle ne descend plus dans les coins ou dans les parties les plus basses, comme cela serait arrivé si elle avait été étendue de suite, et elle se trouve d'une teinte égale dans toutes les parties, ce qui n'aurait pas eu lieu sans ces soins. Si le temps est chaud et le soleil vif on peut se dispenser de tordre la couverture dans un drap, mais non de l'étendre à plat jusqu'à ce qu'elle soit à moitié sèche.

Séchage et pliage.

Tout le linge de corps doit être retourné à l'envers quand on le lave au sortir du cuvier.

Pour étendre le linge dehors, il faut, autant que possible, avoir un étendoir, c'est-à-dire un emplacement garni de gazon sur lequel le linge peut tomber sans se salir. S'il n'y a pas d'arbres dans l'étendoir pour y attacher les cordes, ce qui est préférable, on y plante des piquets en bon bois, de 1m50 de hauteur, auxquels on attache, en les tendant parfaitement, des cordes de fil de fer galvanisé qui ne s'altèrent pas en restant toujours dehors et ne peuvent rouiller le linge. Outre cela, il est indispensable d'avoir un cent ou deux d'épingles de bois qui servent à fixer le linge sur les cordes quand il fait du vent.

Il ne faut pas faire sécher entièrement le linge la première fois qu'on l'étend; il vaut mieux l'enlever des cordes à moitié sec; et le *tabler* comme je vais l'expliquer, soit pour le repasser, soit pour l'empiler, afin qu'il se déride et prenne un bon pli.

Si le linge qui doit être repassé ne peut pas l'être tout de suite, il faut le laisser entièrement sécher, le retirer des cordes et l'envelopper avec soin pour qu'il ne jaunisse pas.

Manière de tabler le linge et de le préparer pour le repassage. — Les draps doivent être étirés dans le sens de l'ourlet et repliés par la lisière ; on étire aussi les serviettes, mais on les plie *en trois* par l'ourlet et dans le sens de la lisière. Tout le linge doit être plié à l'envers. Pour l'empiler, on ne le plie pas entièrement, comme il doit l'être pour être rangé dans les armoires. On le met sur une table, et on le charge de poids posés sur une planche. C'est ce qu'on nomme *tabler*. On le laisse ainsi de dix à quinze heures; après quoi, sans le déplier,

on l'étend de nouveau pour achever de le faire sécher : il est aussi ferme et aussi lisse que s'il avait été repassé.

Lorsqu'on veut repasser le linge, il faut, quelques heures à l'avance, le retourner à *l'endroit*, le secouer, le dérider et le *tabler* comme je viens de le dire; l'arroser, pour que le fer chaud ait plus d'action sur lui; puis l'empiler, pour que l'humidité pénètre partout également. S'il n'est pas mouillé et *tablé* avec soin, il est plus difficile à repasser, et l'ouvrière emploie beaucoup de temps à chaque pièce pour la détirer et la mouiller, pendant que les fers chauffent inutilement.

Chaque espèce de linge doit être classée avant le repassage, afin qu'il soit possible de repasser, à la suite l'une de l'autre, toutes les pièces d'une même espèce. La main s'accoutume à chaque genre de travail, qui en est très-accéléré.

Visite et raccommodage du linge. — On doit visiter tout le linge avant de le tabler, afin de mettre à part celui qui a besoin d'être raccommodé, et si ce travail ne peut être fait de suite, il faut le mettre dans l'armoire à ouvrage, afin qu'il ne se salisse pas.

Empesage.

Empesage à l'amidon. — On peut empeser les chemises d'homme et les jupons avec l'amidon cru; l'empois, qui est de l'amidon cuit, les rend plus fermes; il est indispensable de faire cuire l'amidon qui est destiné à empeser les pièces de mousseline. Loin de chercher à économiser sur le prix de l'amidon, on doit, au contraire, acheter le plus blanc, quel que soit son prix. Il faut aussi veiller, avec le plus grand soin, à ce que la personne qui empèse ait les mains parfaitement propres : sans ce soin, les mains, en tordant le linge après l'avoir empesé, y laissent des traces noirâtres qui ternissent son éclat. Quand les pièces de mousseline empesées à l'amidon cuit ont été battues entre les mains, elles sont plus claires après avoir été repassées.

Empesage à l'amidon et au borax. — Depuis que la mode exige l'emploi des jupons empesés, on a eu l'idée de joindre à l'amidon un sel appelé *borax*, qui donne au linge une fermeté et un brillant qu'on n'obtient pas en employant l'amidon seul.

Pour faire de l'empois au borax, on délaie l'amidon dans de l'eau avec soin, on y ajoute environ le huitième de son poids de sel de borax que l'on pulvérise et que l'on fait fondre dans un peu d'eau, on l'ajoute à l'amidon et on fait cuire le tout en-

semble en le remuant. Une toute petite quantité de cire blanche ou de suif fondu avec la préparation facilite beaucoup le repassage en faisant couler le fer. On doit ce qu'on appelle *épurer* le linge après l'avoir mis à l'empois, c'est-à-dire le placer sur une nappe ou un drap dans lequel on le roule, ce qui le rend très-facile à repasser.

L'empois auquel on a ajouté du borax convient beaucoup pour empeser la mousseline; elle est plus claire et plus ferme qu'avec l'empois simple.

Les personnes qui veulent obtenir une raideur d'étoffe que les moyens que j'indique ne peuvent pas atteindre sont certaines d'arriver à leur but en empesant la veille avec de l'empois cuit, en laissant sécher le linge, et en l'amidonnant à nouveau avec de l'empois cru.

Le sel de borax vaut 1 fr. 50 c. les 500 grammes.

On prépare de la même façon les devants, les poignets et les cols de chemises d'hommes, les cols et les manchettes de femme.

Si l'on n'a pas utilisé toute la préparation au borax, on la place dans un lieu frais où l'on peut la conserver en bon état pendant huit ou dix jours.

Repassage.

Le linge à repasser doit rester soigneusement enveloppé jusqu'au moment où on le mouille. On l'asperge avec la main ou avec un petit goupillon de crin, pour le tabler et le laisser s'humecter avant de le repasser. Chaque objet, mis à *l'envers* pour être lavé, doit être alors retourné à *l'endroit;* car on le repasserait moins bien s'il était à l'envers, et, une fois repassé, on ne pourrait le retourner sans le chiffonner. Toutes les pièces qui doivent être plissées sont mises à part, ainsi que celles qui doivent être empesées.

La repasseuse doit choisir, pour repasser le linge uni, le moment où le feu est le plus ardent et où le fer est le plus chaud; lorsque le feu a perdu de son ardeur, elle repasse les petits objets.

La maîtresse de maison doit faire en sorte que son linge uni soit repassé par ses filles de service, afin de ne prendre d'ouvrières repasseuses que pour les objets empesés.

On doit soumettre au repassage, à la suite les unes des autres, les mêmes sortes de linge, parce que la main s'habitue à leur

forme et que le travail est ainsi accéléré. Ce n'est pas en faisant couler le fer très-vite sur le linge qu'on fait le plus de besogne, c'est en le conduisant de façon à ne pas être obligé de repasser plusieurs fois à la même place.

Il faut adopter un mode de pliage pour chaque pièce de linge à repasser, et la plier toujours à *l'endroit* et de la même façon. Il ne faut plier le linge ni trop grand ni trop petit : s'il est trop grand, il embarrasse quand on veut le placer dans l'armoire; s'il est trop petit, il ne peut tenir empilé.

Fers et fourneaux.

Chauffage des fers. — On a l'habitude, dans beaucoup de ménages, de mettre les fers devant le feu du foyer pour les chauffer; je crois cet usage mauvais à tous égards. D'abord il faut brûler beaucoup de bois, et du bois de très-bonne qualité, pour obtenir un feu suffisant à faire chauffer les fers; puis ils sont couverts de cendre, ce qui expose la repasseuse à salir le linge. La moindre fumée fait aux fers une tache qui en altère le poli et les empêche de couler; on l'enlève difficilement, et elle peut tacher le linge; enfin les fers chauffent lentement et inégalement.

Fourneaux. — L'emploi du charbon, avec un fourneau approprié au chauffage des fers, me paraît préférable et bien moins dispendieux. A l'aide de ces fourneaux, on peut modérer le feu selon le besoin de la repasseuse, l'éteindre même et le rallumer avec la plus grande facilité; les fers ne sont jamais ni tachés ni salis, et ils chauffent également partout, la poignée exceptée.

Les fourneaux Harel sont très-commodes : ils sont en tôle, et contiennent dans l'intérieur une petite construction en terre, ils ont des portes qu'on ferme et qu'on ouvre à volonté, et sont munis d'un couvercle dans lequel sont pratiquées des coulisses pour introduire les fers, qu'on place sur une grille. Le moindre feu chauffe les fers et les maintient à une chaleur convenable, sans qu'ils soient en contact avec le charbon, on modère le feu au moyen des portes, qu'il suffit d'ouvrir plus ou moins.

Il y a plusieurs autres *fourneaux à fers* qui sont ingénieux, commodes et faciles à chauffer avec une petite partie de combustible. Il faut choisir chez un quincaillier le fourneau le mieux approprié aux besoins du ménage.

Fers.— Les fers ont été bien perfectionnés depuis un certain nombre d'années; les fers en fonte polie me paraissent préférables à ceux en fer. Je sais qu'il arrive quelquefois que la poi-

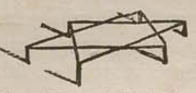
gnée casse ou se détache, et qu'alors ils sont à peu près perdus, ce qui n'arrive pas à ceux qui sont en fer et qu'on peut d'ailleurs raccommoder; malgré ces petits inconvénients, je préfère les fers en fonte, parce qu'ils coulent mieux et que leur poli s'altère moins facilement. Lorsque les fers ne coulent pas bien on peut les frotter avec de la cire qu'on enveloppe dans du papier.

On fabrique des fers de deux dimensions; je préfère ceux du modèle le plus grand : ils conservent mieux le chaleur et peuvent servir aux mêmes usages que les fers de petite dimension. Les meilleurs fers que j'aie employés sont en fonte, portant les initiales J. B. 4; ils sont d'une forme très-commode et ont une poignée de fer fixée par une vis; ils coûtent 1 fr. 40 c.

Fers creux. — Dans certains pays, on se sert de fers creux dans lesquels on introduit du charbon; je ne pense pas que cette méthode soit bonne. D'abord, la repasseuse respire continuellement les exhalaisons du charbon, qui peuvent la rendre malade; puis, ces fers sont fort lourds et d'un maniement difficile; de plus, il faut un talent tout particulier pour entretenir le feu au degré de chaleur convenable.

Boîtes en fer. — Dans d'autres contrées, on emploie des boîtes en fer dans lesquelles on introduit une plaque de fonte rougie au feu. Cette méthode n'est pas mauvaise, surtout pour le linge fin ou empesé; elle a moins d'avantages pour repasser le linge uni. On emploie cette sorte de fers dans les pays où le bois est à bas prix, et là où la houille est le combustible le plus en usage. Dans le foyer des fourneaux économiques, les plaques de fonte dans ces boîtes chauffent parfaitement et sans nuire aux apprêts de la cuisine. On évite ainsi de recourir au charbon de bois, qui est quelquefois d'un prix élevé et dont l'emploi n'est pas exempt d'inconvénients, dans les cas, par exemple, où la chambre où travaillent les repasseuses n'est pas bien ventilée. Avec ces boîtes, on ne court pas le risque de salir le linge, et il y a peu de danger de le roussir.

Grilles à fer. — Il convient d'avoir pour poser les fers sur la table à repasser, une petite grille en fer élevée sur six pieds (grav. 75).


Grav. 75. — Grille à fers.

Petits fers. — On doit avoir aussi un petit fer qu'on puisse introduire facilement dans les fonds de bonnets et passer entre deux garnitures ou entre des plis, sous les bras des corsages de robes ou dans les corsages froncés

haut et en bas. Il doit être en fer fort épais, arrondi du talon, et de la même forme que les fers ordinaires du côté de la pointe; sa longueur est 0m10 sur 0m06 de large.

Poignées des fers. — Enfin, pour manier les fers sans se brûler, il faut avoir des *poignées* à fers : les meilleures sont celles qu'on fait avec de vieux linge; cependant on en trouve en feutre, recouvertes de cuir et piquées au bord, qui sont assez commodes.

Il ne faut pas permettre aux repasseuses d'employer de bons torchons pour essuyer les fers : du vieux linge est tout ce qu'il faut, car il sera inévitablement brûlé.

Fers à tuyauter. — Il faut aussi se munir de petits fers à doubles branches, de différentes grosseurs, pour relever les plis des garnitures.

Planche à repasser. — Une planche à repasser est extrêmement commode, surtout depuis qu'on a donné aux robes une ampleur telle qu'il est presque impossible de passer le fer dans les plis. Cette planche peut être en peuplier avec emboîture en chêne aux extrémités. Elle doit avoir 1m60 de longueur environ, 0m40 de largeur à l'une de ses extrémités, et 0m66 à l'autre. On la garnit d'une vieille tapisserie ou d'un morceau de couverture recouvert lui-même d'une serge verte; on adapte sur le tout une nappe parfaitement propre. Si la planche n'est point garnie, comme je viens de le dire, on l'entoure au moment de s'en servir de la couverture à repasser, qu'on attache solidement en dessous; on l'enveloppe ensuite de la nappe, dont je parlerai plus loin.

Pour se servir de cette planche, on pose l'une des extrémités sur une table et l'autre sur le dos d'une chaise ou d'un autre meuble de même hauteur que la table; après avoir repassé, comme à l'ordinaire, le corsage de la robe, on introduit la planche dans la jupe, qui, alors, se trouvant *simple* sur la planche, est plus facile à repasser. Pour éviter que la jupe, qui pend, soit salie par son contact avec le carrelage de la chambre où l'on repasse, on place au-dessous de la jupe une pièce de linge propre; on fait tourner la jupe sur la planche à mesure qu'on la repasse.

Table à repasser. — Outre cette planche, il est convenable d'avoir une table uniquement consacrée au repassage. Cette table, assez large pour permettre à deux ouvrières d'y travailler ensemble, se compose de plusieurs planches en bois blanc avec emboî-

ture en chêne aux deux extrémités; on la pose sur des tréteaux, et, quand le repassage est fini, on l'enlève et on la dresse contre un mur pour qu'elle tienne peu de place; si l'on a une chambre exclusivement consacrée au repassage, on laisse la table sur les tréteaux. Au moment du repassage, on étend sur cette table une couverture de laine qui ne sert qu'à cet usage; on dispose par-dessus un *repassoir*, c'est-à-dire une nappe en toile assez fine pour ne laisser aucune trace de trame sur le linge. On tend le repassoir et la couverture au moyen de cordons qui passent sous la table, et qu'on faufile avec le repassoir aux bords de la table, à peu près comme un lacet de corset. Ces cordons sont destinés à tenir bien tendues la couverture et la nappe à repasser. Ce qui facilite beaucoup le travail. Il est très-convenable d'avoir un morceau de serge verte d'environ $0^{m}60$ de longueur sur $0^{m}40$ de largeur qu'on introduit dans le corps des chemises d'homme pour repasser les devants très-empesés, ce qui facilite le travail et le rend plus parfait.

Formes rembourrées. — Pour une foule d'objets de toilette qui ne peuvent être repassés à plat sur la table, il est indispensable d'avoir de petites formes rembourrées, recouvertes de serge et montées sur un pied. On introduit ces formes dans les objets à repasser, tels que manches bouillonnées, etc.

CHAPITRE XI.

EMBALLAGE.

A la campagne, on ne trouve point *d'emballeurs.* Il me semble donc utile de donner ici quelques instructions sur les différentes manières d'emballer les divers objets qu'on se propose d'expédier à une certaine distance.

En se conformant à ces règles, on évitera bien des accidents causés par un emballage défectueux.

Il faut commencer par réunir dans un même lieu tous les objets à emballer, afin de juger autant que possible quelle capacité doit avoir l'emballage dont on doit se servir.

La principale, je dirai presque *la seule condition d'un bon*

emballage est qu'il ne puisse y avoir aucun frottement, aucun ballottement entre les objets emballés.

Le seul moyen d'arriver à ce résultat est d'éviter les vides ou de *fixer tous les objets emballés assez fortement pour qu'ils puissent supporter les cahots du chargement, du déchargement et de la route,* car on ne doit jamais compter sur les soins des gens qui manient les colis. On peut réunir dans la même caisse les choses les plus diverses, pourvu que chaque objet soit convenablement isolé et fixé dans sa position.

Les objets pour lesquels on peut craindre particulièrement le frottement et le contact de la poussière doivent être soigneusement enveloppés de papier, et fixés s'il est nécessaire; les objets lourds doivent être fortement fixés, soit avec une traverse en bois blanc clouée dans les parois de la caisse, soit avec d'autres objets non fragiles intercalés avec force entre eux, afin que rien ne puisse bouger, quelle que soit la position qu'on donne à la caisse. Quand l'emballage est fait dans un panier, des cordes, ficelles ou rubans passés à travers les mailles du panier et bien tendus remplacent les traverses de bois.

Fauteuils.

Lorsqu'on emballe des fauteuils, on doit envelopper entièrement les siéges, les dossiers, les jambages, avec du papier fixé avec de la ficelle. On peut emballer une foule d'objets peu volumineux dans les vides qui se trouvent entre les différentes parties des fauteuils; mais il faut qu'ils y soient fixés par un moyen quelconque, comme de la paille, du foin, du linge fortement tassé.

Vaisselle.

On emballe la vaisselle sur champ en mettant un peu de paille entre chaque assiette, et on garnit de paille ou de foin les interstices qui se trouvent entre les piles et les parois de la caisse. Tous les couvercles sont retournés sur les vases auxquels ils appartiennent; on place quelques brins de paille ou de foin entre les vases et leurs couvercles. On entoure d'un peu de paille chaque verre à boire. Les verres à pied sont placés *à tête bêche.* Si la rangée n'est pas exactement remplie, il faut combler le vide avec quelque autre objet ou avec un tampon de paille très-serré.

S'il s'agit de placer dans ces vides quelque objet léger, on l'enveloppe soigneusement si la caisse contient des objets qui peuvent le salir, puis on l'attache solidement à deux rubans placés en croix; on fixe les bouts des rubans, soit à la caisse au moyen de pointes, soit à l'objet dans lequel on veut les placer, puis on tend les deux autres bouts, de telle sorte qu'il ne puisse y avoir de ballottement.

Fleurs.

Pour emballer des fleurs artificielles, on les fixe par la queue, soit aux parois de l'emballage, soit à des rubans tendus. Si ces fleurs forment un bouquet, après avoir fixé le pied, on passe entre les fleurs de petites ficelles ou des rubans, qu'on tend bien en les arrêtant aux parois de la caisse.

Pour emballer un bouquet de fleurs naturelles, après avoir solidement lié les tiges, on asperge les fleurs de quelques gouttes d'eau fraîche, on place le bouquet au milieu de deux ou trois grandes feuilles de choux, dont on réunit les queues à celles du bouquet, puis on serre avec précaution au moyen de ficelles les feuilles de choux autour des fleurs, qui se trouvent légèrement comprimées; on entoure le tout de deux ou trois feuilles de papier également ficelées. Un bouquet ainsi emballé peut rester trente heures très-frais et arriver en très-bon état.

La ville de Gênes expédie ainsi à Paris, tous les hivers, une quantité considérable de bouquets qui arrivent très-frais, malgré plusieurs jours de route et le passage des Alpes, et le spirituel et célèbre jardinier de Nice, Alphonse Karr, expédie dans toute l'Europe des bouquets qui arrivent très-frais, emballés par le même moyen.

Lingerie.

On place dans une caisse garnie de papier les bonnets, collerettes, manches, robes garnies de volants empesés ; on les presse autant que possible sans les trop fouler : on les recouvre de papier.

Chapeaux.

On fixe les chapeaux sur des feuilles de carton pliées en rond, avec deux épingles attachées au bas de la forme par derrière. Ces cartons sont munis de trois bouts de ruban de fil, qu'on place dans les trous pratiqués dans les parois de la

caisse ; on attache d'abord deux bouts de ruban ensemble, on passe le troisième sous le nœud, on tire avec force pour que le tout soit bien tendu, et on fixe ce bout avec un petit clou sur la caisse, ou bien le carton est fixé sur une planchette qui glisse dans deux coulisses clouées sur la paroi de la caisse. Les boîtes à chapeaux et celles qui contiennent des objets que l'humidité gâterait seront recouvertes de papier ciré si elles doivent être exposées à la pluie.

Pendule.

Pour emballer une pendule, on enlève le balancier, qu'on enveloppe séparément dans du papier de soie. Il faut éviter de poser les doigts sur la lentille du balancier ; si la dorure en est mate, on le prend par le bord avec du papier Joseph. On place sous le suspensoir du balancier et sous les aiguilles du cadran du papier Joseph, pour qu'ils ne puissent pas bouger ; on démonte le timbre, qui est vissé, et on l'enveloppe à part ; on replace soigneusement l'écrou et la rondelle. Toute la pendule est enveloppée et ficelée. S'il y a un globe de verre, on prépare une séparation dans la caisse au moyen d'une petite planche mince de bois blanc, on place le globe dans cette case, sur une couche de rognures de papier ou de foin bien fin, et on le fixe au moyen de tampons de papier Joseph, de papier coupé, de coton, de chanvre, etc. La pendule doit être placée de même. On écrit sur la caisse, en grosses lettres : *Très-fragile,* et on indique le dessus, soit par le mot : *Haut*, soit par des ronds faits avec de l'encre aux quatre coins du couvercle.

Glaces et tableaux.

Pour emballer une glace, on choisit une caisse dont les dimensions dépassent celles de la glace de 0^m05 en longueur, en largeur et en épaisseur. On garnit la caisse de papier ; on forme, avec plusieurs feuilles de papier doux, un boudin, de 0^m05 de large, et on le fixe en diagonale sur chaque coin du cadre de la glace au moyen de très-petites pointes placées en dessous ; puis on introduit avec force, entre les garnitures de papier placées en diagonale et les parois de la caisse, de petits coins de bois blanc qu'on fixe dans la caisse avec des pointes ; on place en outre une ou deux traverses, qui

appuient sur le cadre, dont elles sont séparées par du papier doux replié en plusieurs doubles à l'endroit où portent les traverses, qu'on fixe solidement dans les parois de la caisse en enfonçant des pointes dehors en dedans. On place le couvercle, on le cloue, on écrit *Haut* sur un des côtés de la caisse, de manière qu'elle soit placée *sur champ* pendant le transport, et *Glace* sur les deux grands côtés.

On emballe les tableaux comme les glaces; seulement on les couvre entièrement de papier.

Marbres.

On emballe les marbres de la même manière que les glaces; il faut, en raison de leur poids, que le coin et les traverses qui les fixent soient très-solides.

Bouteilles.

On emballe les bouteilles en en entourant le goulot d'une corde de paille ou de foin long; on place ensuite chaque bouteille sur un lit de paille, en faisant alterner les fonds et les goulots de telle sorte que chaque fond se trouve très-fortement serré entre deux goulots. La dernière bouteille du rang doit servir de coin; si elle ne serre pas assez, on la consolide avec un bon bouchon de paille bien serré. On couvre cette rangée de bouteilles d'un lit de paille assez épais pour empêcher tout contact entre elles, et on procède de même pour les rangées suivantes. Avant de placer le couvercle, on met une couche de paille que le couvercle doit comprimer assez fortement pour éviter tout ballottement. On écrit sur la caisse, en gros caractères : *Bouteilles pleines, Haut, Bas.*

Manière de fermer les emballages.

Avant de placer le couvercle d'une caisse ou d'un panier, il faut couvrir les objets emballés d'une couche de papier, de paille, de foin ou de rognures de papier, selon la nature des objets emballés, de telle sorte que quand on cloue, qu'on ferme ou qu'on ficelle le couvercle, il joigne avec peine et presse les objets aussi fortement que possible sans les endommager. Il faut aussi s'assurer qu'aucun objet qui ne pourrait pas supporter sans inconvénient la pression du couvercle ne dépasse le bord de la caisse. Sans cette précaution, les objets fragiles seraient

brisés, et les objets sans élasticité seraient gâtés ou déformés et perdus.

En résumé, pour qu'un emballage soit bien fait, il faut :

1° Réunir dans un même lieu tous les objets à emballer;

2° Se munir de paille, de foin, de papier coupé, papier gris, papier Joseph, ficelle, ruban de fil, pointes, traverses ou coins de bois blanc, selon la nature des objets à emballer;

3° Envelopper de papier fixé par des ficelles tous les objets qui, sans cette précaution, pourraient être salis ou égratignés;

4° Bien combiner à l'avance le placement de chaque objet;

5° *Fixer avec soin* tous les objets emballés les placer autant que possible *sur champ*, et terminer par une épaisse couche de paille ou de foin ;

6° Inscrire au besoin sur la caisse les mots *Haut*, *Bas*, et *Fragile*.

7° Enfin, déclarer au départ les noms de l'expéditeur et du destinataire, la nature des objets emballés, et prendre un passe-avant pour les vins, liqueurs et autres objets soumis à l'impôt. Il faut signer la note d'expédition que vous remet le chef de gare du lieu de départ, et indiquer si les colis doivent rester en gare ou être rendus à destination, et, en ce dernier cas, inscrire sur le colis l'adresse du destinataire.

Arrangement des objets dans une malle.

Le linge et les vêtements doivent être pliés avec soin, très-unis, très-tassés, pour éviter tout ballottement; aucune place ne doit rester vide, et le couvercle doit fermer difficilement. Les bijoux sont entourés de coton et enfermés dans une boîte où ils ne puissent bouger. On peut placer dans une malle des objets fragiles en observant avec soin les règles que j'ai exposées pour l'emballage.

Voir *Emballage* et *Transports de fruits*.

CHAPITRE XII.

CHAUFFAGE.

Combustible.

Approvisionnement. — Le bois de chauffage occasionne une dépense assez importante dans tous les ménages, à plus forte raison dans une exploitation agricole, où l'on en consomme une grande quantité. La maîtresse de maison doit donc s'occuper à l'avance de faire la provision de bois et en surveiller la consommation et la conservation avec beaucoup de sollicitude.

Il est bon de faire provision de bois une première fois pour deux ans, de manière qu'on ait toujours à sa disposition du bois sec. Le bois vert brûle mal et fume.

Bûcher. — Le bois doit toujours être placé sous un abri appelé bûcher, car les intempéries lui font promptement perdre une grande partie de sa qualité. Si la place manque, il faut faire construire un hangar ou appentis, qui peut être simplement couvert en paille, ce qui est peu coûteux.

Il y a économie à faire scier à l'avance le bois à longueur convenable, plutôt court que long. Il faut le ranger dans le bûcher en groupant les bûches de même grosseur, afin qu'on puisse prendre sans hésiter ce qui convient aux besoins du moment.

Le bois de tige vaut mieux que le bois de branche. Celui qui est fendu perd beaucoup de sa qualité. Il y a avantage à brûler du gros bois.

Qualités des différentes essences de bois. — Le bois de chauffage se compose de différentes essences, selon les divers pays.

Le *chêne noir,* ainsi appelé à cause de la couleur de son écorce, est préférable au chêne blanc : l'un et l'autre sont d'une qualité supérieure lorsqu'ils ont crû dans un sol aride.

Le *hêtre,* l'*orme* et le *charme* ont aussi de grandes qualités, quoiqu'ils brûlent plus vite que le chêne. Ils produisent une braise abondante et en très-gros morceaux, qui répand beaucoup de chaleur et fait un beau feu.

Le châtaignier pétille dans le feu, et à tel point quelquefois, qu'il faut surveiller la direction des petits éclats qu'il lance, si

l'on veut éviter les accidents qu'il pourrait causer; l'écorce du bois de pin surtout a cet inconvénient : aussi faut-il l'écorcer avant de le brûler; ce bois fait un excellent feu lorsqu'il a été gemmé.

Bois flottés. — Les bois flottés perdent une grande partie de leurs qualités; aussi ont-ils bien moins de valeur que le bois *neuf,* c'est-à-dire qui n'a pas été flotté; mais ils brûlent avec la même facilité que du fagot, ce qui en rend quelquefois l'usage agréable.

Bois d'arbres fruitiers. — Le bois provenant de vieux arbres fruitiers abattus et de l'élagage qu'on y pratique est un bon bois de chauffage; mais il est si rare et si cher, qu'on n'en fait presque jamais usage. La bizarrerie de ses formes le rend parfois difficile à placer dans les cheminées, mais il dégage beaucoup de chaleur.

On doit consacrer le plus mauvais bois à faire cuire les légumes qui servent à la nourriture du bétail; mais, si la maîtresse de maison n'y veille pas, elle peut être assurée qu'il en sera tout autrement, car le bon bois brûle bien plus facilement que le mauvais, et les domestiques sont toujours ingénieux pour s'épargner de la peine, lors même que les intérêts de la maison doivent en souffrir.

Fagots. — Les fagots doivent être, comme le gros bois, mis à l'abri; si leur volume rend difficile de les abriter, il faut en faire une *mouche*, c'est-à-dire un tas placé sur une petite élévation; pour que la pluie s'écoule facilement sans y séjourner et les pénétrer.

Bruyère et ajonc. — Dans beaucoup de pays, on se sert de bruyère et d'ajonc pour chauffer les fours. Ce mode de chauffage est économique et commode. Si l'on n'a pas cette ressource; on réserve pour le four les plus mauvais fagots.

Pommes de pin et sarments. — Les pommes de pin font un feu clair, très-agréable, et s'allument dès qu'on en approche la flamme d'une bougie ou même d'une allumette. Toutes les fois qu'on le peut, j'engage à faire provision de ces cônes résineux, aujourd'hui d'un usage général à Paris, pour allumer le feu dans les cheminées. Les sarments de vignes font un feu brillant et gai, et s'allument facilement.

Charbon de bois. — On emploie le charbon de bois pour faire la cuisine et le repassage. Il y a économie à acheter à la fois un chargement de charbon, c'est-à-dire 15 à 20 hectolitres. Le

charbon de bois de chêne est le meilleur : les charbons de charme, de bouleau, etc., sont bons; le charbon de bois blanc est mauvais, il brûle avec une grande rapidité.

Il faut veiller avec soin à ce que les domestiques ne brûlent pas d'abord tous les gros morceaux de charbon, en laissant de côté les petits et le poussier, qu'il est très-difficile de faire brûler quand on ne peut les mélanger de gros morceaux.

Le charbon de bois brûle mal quand il est humide; il faut donc le conserver à l'abri. (Voy. *Charbonnier.*)

Charbon de Paris. — Je ne dois pas omettre de parler du charbon de Paris qui est d'un usage très-économique et fort commode pour certaines préparations culinaires qui demandent une longue cuisson à petit feu, car il brûle très-lentement en conservant une chaleur égale. Cette qualité le rend également précieux pour faire des chaufferettes. On l'allume en le plaçant quelques instants dans le feu.

Coke. — Le coke est le résidu de la houille qu'on a distillée pour en dégager le gaz d'éclairage. Sous le même volume, le coke pèse et coûte beaucoup moins que la houille, il donne une chaleur très-vive, ne répand aucune odeur désagréable et ne fume pas. Partout où il y a des usines à gaz, il est rare que le prix du coke dépasse 1 fr. 50 à 2 fr. l'hectolitre; à ce prix, c'est un combustible très-économique, surtout si on le brûle dans des appareils spéciaux. On peut le brûler dans toute espèce de bonnes cheminées : il ne faut pour cela qu'y placer une grille, qui coûte environ de 3 à 5 fr., selon la grandeur.

Le feu de coke s'éteint facilement, surtout lorsqu'on le brûle au moyen d'une grille dans une cheminée ordinaire, s'il n'est pas constamment alimenté. Un moyen de remédier en partie à cet inconvénient, et de rendre le feu agréable, c'est de placer au fond du foyer, près de la grille où l'on met le coke, une grosse bûche qui entretient le feu et ne se consume pas trop vite. On peut aussi le mélanger avec un peu de charbon de terre.

Houille. — Le prix du bois est devenu tellement élevé dans presque toutes les parties de la France que, dans les lieux surtout qui sont rapprochés des gares de chemins de fer, on consomme maintenant beaucoup de houille ou de coke.

Partout où la *tonne*, c'est-à-dire les 1000 kilogrammes de houille, ne coûte pas 50 fr., il est bien rare qu'il n'y ait pas économie à en brûler au lieu de bois. On obtient d'une tonne de houille plus de chaleur que d'une quantité de bois qui coûte

le même prix; mais le chauffage au bois est beaucoup plus agréable. La houille exhale, en brûlant, une odeur à laquelle on a peine à s'accoutumer, et il s'en élève une cendre noire et impalpable qui salit les vêtements et les meubles; ces inconvénients sont moins sensibles si on a une cheminée préparée pour ce genre de combustible; et si l'économie est notable, il ne faut pas hésiter à préférer la houille au bois. La houille ne s'altère pas, lorsqu'au lieu de l'abriter on la conserve en plein air. Le coke, bien loin de s'altérer, gagne au contact de l'air.

Appareils de chauffage au bois.

Foyer. — A la campagne, le foyer des cheminées doit être large, parce qu'on y brûle souvent des souches ou d'autres morceaux de bois d'une forme bizarre. On le garnit de cendre : c'est un moyen d'obtenir une plus grande quantité de chaleur, tout en consommant moins de bois. Le fond du foyer est formé par une plaque en fonte. Il est préférable que la partie extérieure et les côtés intérieurs soient revêtus de faïence; ce revêtement est fort propre, agréable à voir, et renvoie beaucoup de chaleur dans l'appartement; l'âtre est en dalles ou en carreaux.

Moyen d'empêcher les cheminées de fumer. — Un point très-important dans la construction des cheminées, c'est de les empêcher de fumer, ce qui est souvent difficile dans les constructions faites par des architectes qui n'ont pas suffisamment étudié la question, car des cheminées établies suivant les règles de l'art ne fument jamais.

Une cheminée mal construite dans l'origine résiste souvent aux procédés employés par les fumistes pour en rectifier le tirage; quelques-uns de ces procédés sont coûteux ou ont des inconvénients graves, comme d'amener une assez grande quantité d'air froid en avant du foyer, ou de rétrécir le foyer et de lui donner une profondeur telle, qu'on perd une grande partie de la chaleur qui rayonne du feu.

Il suffit parfois, pour empêcher les cheminées de fumer, d'employer une planche de zinc ou un briquetage incliné à partir du chambranle vers l'intérieur de la cheminée. Pour les cheminées de cuisine, dont il y a inconvénient à diminuer les dimensions intérieures, il suffit quelquefois d'exhausser l'âtre au moyen d'une petite construction d'environ $0^{m}15$ de hauteur. Enfin, c'est toujours la colonne d'air ascendant qu'il faut

resserrer, afin qu'elle soit forcée de monter avec plus de rapidité.

Quand ces moyens si simples sont insuffisants, on a recours à un moyen peu coûteux, et qui réussit presque toujours.

On pose verticalement dans le tuyau de la cheminée, au milieu et le long du mur qui en fait le fond, un gros tuyau de poêle de 3 mètres de longueur, qu'on assujétit au moyen de pattes à scellement et de fil de fer; il doit descendre jusqu'à la hauteur du manteau de la cheminée. Les angles du fond de l'âtre doivent être remplis par des pierres de taille ou des briques recouvertes de plâtre, et mieux des plaques de fonte; arrivée à la hauteur du manteau, cette construction se rétrécit en entonnoir renversé et vient saisir le bas du tuyau de tôle, auquel on le scelle. Par ce moyen, le courant d'air se trouve considérablement rétréci, et le tirage beaucoup augmenté, ce qui empêche la cheminée de fumer.

Pour ramoner le tuyau, qui s'engorge assez promptement de suie, il suffit d'y enfoncer une longue verge de bois flexible, au bout de laquelle on attache un petit balai. A partir de l'extrémité supérieure du tuyau de tôle, le conduit a rarement besoin d'être ramoné ; lorsque cela devient nécessaire, on emploie les mêmes moyens que pour les cheminées de poêle : on démonte le dôme qui couvre la cheminée, et on ramone par le haut.

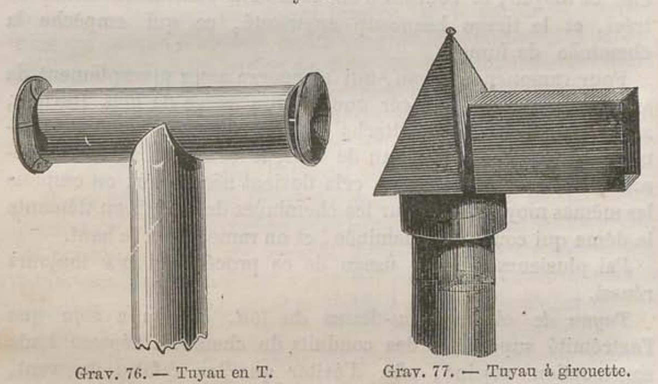
J'ai plusieurs fois fait usage de ce procédé; il m'a toujours réussi.

Tuyau de cheminée au-dessus du toit. — On a soin que l'extrémité supérieure des conduits de cheminée dépasse toute construction voisine, afin d'éviter que les rafales du vent, répercutées par ces constructions, refoulent la fumée dans l'intérieur de la cheminée. Le dégagement de la cheminée est d'autant plus facile et le tirage d'autant plus actif que la cheminée s'élève davantage au-dessus de tout ce qui l'entoure. Quand on ne peut réunir ces conditions, on y supplée par les tuyaux dont je vais parler.

Tuyau en T. — Un tuyau de terre cuite, rétréci à sa partie supérieure en forme de mitre, ou un gros tuyau de poêle placé sur le faîte de la cheminée, empêche les grands vents de refouler la fumée dans le tuyau de manière à la contraindre à redescendre dans l'appartement. Si la cheminée fume, surtout quand un certain vent vient à souffler, on termine le tuyau de tôle en forme de T (grav. 76), dont on dirige la barre supérieure

perpendiculairement à la direction de ce vent, c'est-à-dire qu'on lui donne la direction du nord au sud si la cheminée fume par les vents d'est ou d'ouest, tandis qu'au contraire on lui donne la direction de l'ouest à l'est si la cheminée fume lorsque le vent souffle du nord ou du sud ; mais si la fumée est due à un défaut de tirage, ce moyen est tout à fait inutile, et il faut recourir à l'un des procédés que je viens d'indiquer.

Tuyau à calotte. — On peut aussi empêcher le vent de faire fumer la cheminée, et la pluie d'y tomber, en couvrant le tuyau d'une calotte en tôle. Cette calotte est toujours plus large que l'orifice du tuyau et descend un peu plus bas. On la maintient à l'aide de pattes de fer rivées à leurs deux extrémités sur le tuyau lui-même. La fumée sort par l'ouverture annulaire qui reste entre la calotte et le tuyau.



Grav. 76. — Tuyau en T. Grav. 77. — Tuyau à girouette.

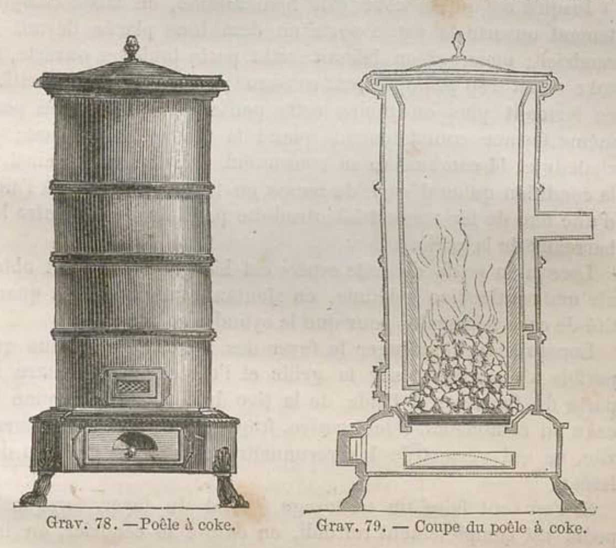
Tuyau à girouette. — On emploie aussi, dans le même but, une sorte de girouette (grav. 77) formée d'un cône allongé qui est plus large que le tuyau, et qui pivote sur une tringle de fer placée intérieurement. Ce cône porte latéralement un prolongement de $0^{m}08$ ou $0^{m}10$ de long, et qui se termine par une ouverture pour donner passage à la fumée. Le moindre coup de vent fait tourner cet appareil, de telle sorte que l'issue est toujours opposée à l'action du vent.

Appareils de chauffage au coke.

Poêle à coke. — Le poêle à coke gravures 78 et 79, coûte de 40

à 60 francs, au dépôt de la Compagnie parisienne du gaz, rue de Rivoli ; c'est un véritable calorifère. Sa hauteur varie de 0m90 à 1m30 ; il ne consomme par heure environ que 2 litres de coke.

Ce poêle est composé d'un cylindre extérieur en fonte ou en tôle, et d'un cylindre intérieur en fonte garni intérieurement de terre réfractaire jusqu'à la moitié de sa hauteur. Chaque cylindre est fermé par un couvercle. Le cylindre intérieur est ouvert à sa partie inférieure; un espace d'environ 0m10 le sépare d'une grille à travers laquelle la cendre tombe dans le cendrier.



Grav. 78. — Poêle à coke. Grav. 79. — Coupe du poêle à coke.

Un tuyau conducteur de la fumée est placé à la moitié de la hauteur du cylindre extérieur.

Lorsqu'on veut allumer le poêle, on introduit, par la petite porte placée au-dessus du cendrier (grav. 78), du menu bois et des copeaux ou de la braise, qui occupent l'espace libre entre la grille et le bas du cylindre intérieur. On enlève les couvercles des cylindres, et on introduit dans le cylindre intérieur la quantité de coke qu'on juge nécessaire pour la durée de la combustion qu'on veut obtenir. On replace les deux couvercles, on allume les copeaux, le feu se commu à la couche de coke enquen

contact avec le menu bois, et ne gagne pas le coke placé au-dessus de la terre réfractaire, parce que le couvercle du cylindre intérieur est luté avec du sable et ne laisse aucun passage à l'air : la combustion ne peut ainsi être alimentée que par l'air qui pénètre par l'ouverture du cendrier, passe horizontalement à travers le coke placé sur la grille et va se dégager par le tuyau. Les gaz de la combustion montent à travers la masse du coke tout entière ; mais, ne trouvant pas d'issue, ils s'accumulent, deviennent plus pesants, et redescendent à travers le coke en combustion, qui les brûle en grande partie.

Jusqu'à ce que le coke soit bien allumé, on laisse complétement ouverte la petite porte en demi-lune placée devant le cendrier ; mais, si on laissait cette porte toujours ouverte, le coke serait trop promptement consumé ; on règle sa combustion en fermant plus ou moins cette petite porte, que l'on peut même fermer complétement quand le feu est très-intense ; la chaleur et la combustion se conservent très-longtemps ainsi, à la condition qu'on dégage de temps en temps la cendre à l'aide d'une tige de fer recourbée introduite par le cendrier entre les barreaux de la grille.

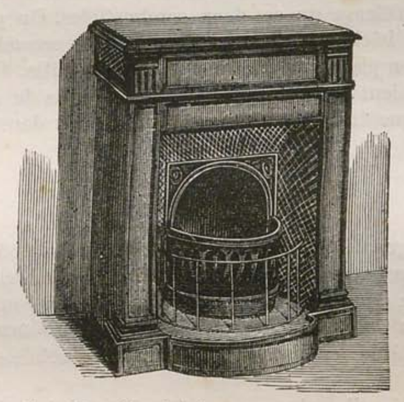
Lorsqu'un poêle de cette espèce est bien réglé, on peut obtenir une combustion indéfinie, en ajoutant matin et soir la quantité de coke nécessaire pour que le cylindre soit rempli.

Lorsqu'on veut dégager le foyer des scories ou résidus qui parfois s'accumulent sur la grille et l'obstruent, on ouvre la porte du foyer, et, à l'aide de la tige de fer, on fourgonne le coke en combustion : les scories, frappées par l'air, noircissent vite, ce qui permet de les reconnaître et de les tirer au dehors.

Si l'on veut faire un nettoyage à fond du foyer, lorsque le poêle est complétement refroidi, on enlève le cendrier, on introduit la main dans l'espace qui se trouve libre, on saisit une tige adhérente à la grille, on soulève la grille, et, en la faisant basculer, on la tire au dehors : on fait le nettoyage, puis on replace la grille en l'introduisant renversée, et, en la faisant basculer, on la place sur les trois supports ou taquets destinés à la soutenir, en ayant soin que ses barreaux soient perpendiculaires à la porte du cendrier, afin d'augmenter le tirage et de faciliter la manœuvre du crochet.

Cheminée à coke. — Les poêles ont l'inconvénient de ne pas alsser voir le feu. On a imaginé, pour parer à cet inconvénient,

des cheminées à coke (grav. 80). Ces cheminées sont en tôle ou en fonte, l'intérieur est toujours en fonte. Une grille contenant le combustible est placée en bas et en avant; elle est séparée du cendrier par un espace libre qui permet d'introduire le *fourgon* ou *tisonnier*, à l'aide duquel on fait tomber la cendre et on active la combustion. On allume cette cheminée à l'aide de copeaux et de menu bois, c'est-à-dire par le même procédé que pour le



Grav. 80. — Cheminée à coke en tôle ou en fonte.

poêle; seulement, pour allumer plus facilement, on active le tirage en posant sur la partie supérieure du foyer une sorte de capote en toile métallique ou en tôle, qu'on place et qu'on enlève à volonté. L'intérieur de cette cheminée est mobile et peut être appliqué à toute cheminée.

Appareils de chauffage à la houille.

Ces appareils ne diffèrent pas essentiellement des appareils à coke, et leur prix n'est pas plus élevé; seulement, la houille a l'inconvénient de produire, en brûlant, une fumée noire et d'une odeur désagréable, et d'engorger en très-peu de temps les tuyaux et conduits. En outre, il se dégage de la fumée de houille une multitude de petites parcelles de noir de fumée qui noircissent tout ce qui se trouve dans un certain rayon du foyer. Sans doute on peut par une propreté excessive remédier à cet

inconvénient, mais enfin l'inconvénient de ce chauffage n'en subsiste pas moins. On peut mélanger de la houille et du coke avec du bois, et obtenir ainsi un feu plus gai que le feu de houille seule. On place sur les chenets une grille horizontale en fonte; on pose dessus, au fond de la cheminée, une bûche que l'on entoure partout de cendre, excepté en avant, où l'on pose un peu de braise enflammée ou de menu bois qu'on allume, et on dépose sur cette braise ou sur ce bois de la houille ou du coke, ou un mélange sur ces deux combustibles. On peut ainsi disposer deux bûches, en mettant en avant une seconde bûche, sur laquelle on place quelques morceaux de houille. On obtient ainsi un excellent feu qui produit beaucoup plus de chaleur à volume égal que du bois seul, et coûte moins cher dans certaines ocalités.

Grille de foyer.

A la campagne surtout, on consomme souvent du bois de longueur et de grosseur très-variées, ce qui le rend difficile à placer dans le foyer ; quand on n'a qu'une barre de fer pour contenir les bûches en combustion, il résulte une foule d'inconvénients de la difficulté de les disposer d'une manière solide et un peu durable.

J'ai eu l'idée d'employer une grille plate en fer. Cette grille doit être assez longue pour être placée sur les chenets, et assez large pour qu'on puisse y poser la bûche de derrière en partie, et la bûche de devant entièrement. La partie antérieure de la grille reste libre. Cette disposition n'est point un obstacle à ce que la bûche du fond soit convenablement garnie de cendre. On dispose aussi la cendre au-dessous de la grille, de façon qu'il y ait entre elle et la grille un espace vide, et par conséquent un courant d'air nécessaire à la combustion.

On allume le feu comme à l'ordinaire. Le bois, ainsi suspendu d'une manière solide sur la grille, y brûle avec facilité; ni les tisons ni la braise ne peuvent tomber sur la cendre et s'y éteindre. Les bûches ne s'écroulent pas, et, si l'on aime à *tisonner*, occupation qui aide à supporter les ennuis et les rigueurs de l'hiver, il est facile de se donner ce plaisir en construisant sur la grille un échafaudage de braise et de bois qu'on y arrange et qu'on y maintient facilement.

Certaines grilles ont la forme d'une coquille et occupent l'âtre

tout entier; elles sont surtout convenables pour la combustion du coke et de la houille.

Manière d'éteindre les feux de cheminée.

Lorsque le ronflement mêlé de crépitation que produit la suie enflammée fait reconnaître que le feu *a pris* dans une cheminée, il faut, tout d'abord, fermer les portes et les fenêtres, pour diminuer le courant d'air, ensuite éparpiller, sur l'âtre de la cheminée, les bûches en combustion et la braise, puis y jeter trois ou quatre poignées de fleur de soufre; ceci fait, on bouche, aussi hermétiquement que possible, le foyer, en étendant devant son orifice un drap mouillé ou une couverture qu'on maintient fixée par une extrémité sur la tablette de la cheminée, par l'autre extrémité sur la dalle qui est en avant du foyer, par les côtés le long des chambranles. Le soufre, en brûlant, dégage de l'acide sulfureux qui monte dans la cheminée et a la propriété d'éteindre la suie enflammée. A défaut de fleur de soufre, il faut enlever le bois et la braise enflammés, les porter au dehors en laissant la porte ouverte le moins possible, et fermer hermétiquement l'orifice du foyer avec le drap mouillé, comme je viens de l'indiquer.

CHAPITRE XIII.

ÉCLAIRAGE.

Allumettes.

Il y a plusieurs sortes d'allumettes chimiques : celles qui sont le plus employées sont en bois. On en fait en cire qui sont plus commodes, parce que leur inflammation est presque instantanée; elles ont l'inconvénient d'être d'un prix élevé; elles brûlent longtemps, aussi faut-il avoir soin de les éteindre avant de les jeter.

La substance phosphorée employée à la confection des allumettes est un poison violent; aussi doit-on les éloigner avec soin

des fourneaux ou des cheminées où se préparent les aliments, et faire la plus grande attention à ce qu'elles ne restent pas à la portée des enfants; ils pourraient s'empoisonner en les mettant dans leur bouche, ou tout au moins ils pourraient, en s'en servant comme d'un jouet, mettre le feu avec facilité.

On a inventé une espèce d'allumettes que l'on a appelées allumettes *amorphes* ou *hygiéniques*, parce qu'elles ne s'enflamment que sur une plaque qui tient à la boîte dans laquelle on les vend, et parce que la substance qui les compose n'est pas un poison. Elles n'offrent donc aucun danger; aussi j'engage à les adopter.

Chandelle.

Chandelle. — La chandelle, qu'on est forcé de moucher à chaque instant, dont l'odeur est repoussante, dont l'usage se concilie bien difficilement avec la propreté, est employée encore aujourd'hui pour éclairer les domestiques et les petits ménages, surtout à la campagne; cependant la chandelle est peut-être l'éclairage le plus coûteux en été, parce que dans cette saison elle est molle et coule avec une grande facilité.

La chandelle, si elle est exposée à l'air, devient, en vieillissant, plus dure et plus blanche, mais on ne peut la garder au delà d'un an. Il faut réunir les paquets de chandelle dans une grande boîte spéciale placée dans la chambre à provisions, à l'abri des attaques des souris et des autres animaux qui en sont avides; mais il est indispensable d'avoir une boîte plus petite, fermant à coulisse, pour y enfermer le paquet de chandelle qu'on livre à la consommation journalière. La chandelle doit être placée dans un lieu frais, surtout l'été, car la chaleur la ramollit, et on la brise alors facilement.

La chandelle des six est ainsi appelée parce qu'il y en a six dans un demi-kilogramme, chacune pèse par conséquent 80 grammes; elle me paraît être celle qui convient le mieux au service journalier : elle éclaire pendant huit heures.

La chandelle perfectionnée coûte un peu plus que la chandelle ordinaire; mais elle est préférable, car elle est plus belle et coule moins; il y a économie à l'employer.

Chandelier. — Il doit y avoir dans une cuisine des chandeliers et des bougeoirs en cuivre et en fer, à coulisse, à large cuvette, et portant un crochet à la bobèche; c'est à l'aide de la coulisse qu'on hausse la chandelle à mesure qu'elle brûle, et le

crochet sert à suspendre le chandelier dans les endroits où l'on ne peut pas le poser. Les chandeliers doivent être récurés avec soin, sans quoi leur couleur devient très-vite d'un brun désagréable : en les faisant étamer de temps en temps, pour 30 c., il est facile de les maintenir propres, et on évite par là que ceux qui sont en fer se rouillent, et que ceux en cuivre communiquent aux mains une mauvaise odeur.

Il faut veiller à ce que les chandeliers garnis de chandelles ne restent pas sur la cheminée de la cuisine : leur vue n'a rien d'agréable, et les chandelles pourraient fondre; pendant le jour, en été, ils doivent être placés dans le lieu le plus frais de la maison.

Mouchettes. — Des mouchettes sont indispensables pour couper la portion de mèche charbonneuse d'une chandelle; rien n'est plus dégoûtant que de voir une cuisinière la moucher avec ses doigts ou avec des ciseaux de cuisine.

Éteignoir. — Quand, au lieu d'éteindre une chandelle à l'aide d'un éteignoir, on la souffle, elle exhale une odeur de suif très-désagréable; bien que la flamme soit éteinte, la mèche brûle jusqu'au suif, et, pour la rallumer, il faut faire fondre inutilement un bout de la chandelle pour dégager une portion de la mèche : on doit donc exiger l'emploi d'un éteignoir.

Bougie.

La bougie produit beaucoup moins de lumière qu'une lampe; c'est un mode d'éclairage qui convient surtout sur une table de jeu, pour éclairer la musique sur un piano, ou s'il s'agit de se transporter d'un lieu à un autre, etc.

Pour placer la bougie dans le flambeau, on taille en papier un petit rond ou un carré de 0m05 à 0m06 de côté; on le place sur la bobèche, et on l'enfonce avec la bougie. Ce moyen très-simple est bien meilleur que celui qui consiste à entourer la bougie d'une bande de papier plus ou moins longue. Si un simple morceau de papier est insuffisant, on le double ou on le triple.

Bougie stéarique. — La bougie stéarique de 2 fr. 50 à 3 fr. le kilogramme a remplacé, même dans les familles modestes, la chandelle, qui, si elle coûte moins, se consume beaucoup plus vite et a beaucoup d'autres inconvénients comme je viens de le faire remarquer. Une bougie stéarique de 100 grammes éclaire pendant dix heures.

Bougie de cire. — La bougie de *cire* est d'un prix double et se consume de la même façon que la bougie stéarique ; elle doit être blanche, dure, brillante, sonore lorsqu'on la frappe, et ne doit pas laisser la moindre odeur de suif aux doigts, même par le frottement. Comme elle jaunit avec le temps, il est préférable de n'en pas faire provision. Une bougie de 100 grammes éclaire pendant douze heures.

Abat-jour. — On peut concentrer et par conséquent rendre plus vive la lumière d'une bougie qui éclaire une table à jeu, un bureau, etc., en coiffant cette bougie d'un support et d'un abat-jour en papier exactement semblable à ceux que je vais décrire à l'article *Lampe*. On en fait aussi en forme de papillons qui renvoient parfaitement la lumière sur la musique placée sur un pupitre de piano sans que l'exécutant en soit incommodé.

Flambeau. — Les flambeaux sont en cuivre, en bronze ou en cuivre argenté ou doré ; leur forme doit être simple et gracieuse. Pour les nettoyer, on emploie de l'eau chaude et du savon au moyen d'une éponge fine ou d'une brosse douce, et on essuie avec un linge doux. Si la bougie est d'un diamètre plus petit que l'orifice du flambeau, et qu'elle vacille, on la fixe comme je l'ai indiqué plus haut.

Bobèche. — Un flambeau doit être garni d'une bobèche mobile en cristal. Grâce à cette précaution, la portion de cire qui devient liquide, et coule quand la bougie est allumée, tombe dans la bobèche et s'y amasse sans salir le flambeau et sans brûler la main qui le porte.

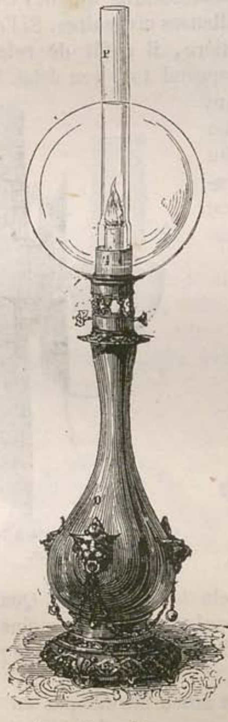
Bougeoir. — Un bougeoir à bobèche ne diffère d'un flambeau que par sa forme très-basse, par l'éteignoir mobile qu'on y accroche et par l'anse qui rend son transport plus facile lorsqu'on veut s'éclairer en parcourant des appartements, des escaliers, etc. Ceux dont la lumière est entourée d'une cheminée de verre ont l'avantage d'empêcher la bougie de tomber sur les vêtements, et de s'éteindre dans les courants d'air.

Brûle-tout à bougie. — On brûle les bouts de bougie sur un brûle-tout en albâtre, au centre duquel est une pointe de fer. Au moment de s'en servir, on allume le bout de bougie qu'on veut brûler, on fait chauffer dans sa flamme la pointe du brûle-tout que l'on enfonce facilement dans la bougie. Sans cette précaution on la brise souvent en voulant l'enfoncer sur la pointe de fer. On fait aussi des brûle-tout en métal qui, au moyen de trois pe-

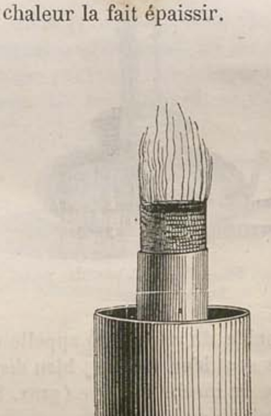
tites pattes, saisissent la bougie et la maintiennent jusqu'à ce qu'elle soit complétement brûlée.

Huile à brûler.

L'huile est d'autant meilleure qu'elle est depuis longtemps en repos, parce que toutes ses impuretés se déposent au fond du vase qui la contient : il y a donc avantage à en faire provision. On peut la mettre dans de grandes cruches de grès bien bouchées ou dans de petits barils, ou mieux encore dans des tonnelets en fer-blanc, qui ont l'avantage de ne pas s'imprégner d'huile comme des barils de bois. C'est dans une cave fraîche que l'on conserve l'huile, car la chaleur la fait épaissir.



Grav. 81. — Lampe à modérateur.



Grav. 82. — Mèche brûlant à blanc.

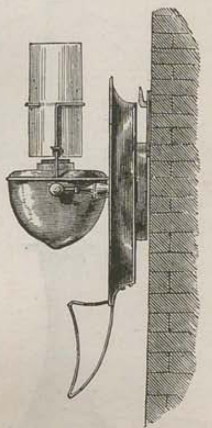
Lampe.

Lampe à modérateur. — Je ne puis trop recommander les lampes à ressort, dites lampes *à modérateur* (grav. 81), dont le système est fort ingénieux et fort simple. Il en existe des mo-

dèles, à petit bec, qui ne consomment que pour 2 centimes d'huile par heure, et qui, lorsque l'abat-jour est placé, éclairent parfaitement quatre ou cinq personnes qui travaillent autour d'une table. Ces lampes peuvent même éclairer convenablement, pendant les repas, une table ronde de 1m15 de diamètre. Elles sont très-faciles à nettoyer, et on modère si bien leur lumière qu'on peut les employer comme veilleuse sans qu'elles consomment guère plus d'huile que les veilleuses ordinaires. Si l'on veut instantanément avoir plus de lumière, il suffit de relever la mèche et le verre, et la lumière reprend tout son éclat. En général, les meilleures lampes sont celles dont on peut élever la mèche sans que pour cela elle brûle jusqu'au cuivre, et dont on augmente et blanchit la lumière par un exhaussement



Grav. 83. — Lampe à bascule, posée horizontalement.



Grav. 84. — Lampe à bascule suspendue.

convenable du verre On appelle cela *brûler à blanc*. Quand ces lampes sont bien faites et bien disposées, on voit au moins 1 centimètre de mèche blanche (grav. 82) entre le cuivre et la portion de la mèche qui brûle.

Lampes à bascule. — On fabrique aussi des lampes en cuivre ou en étain, dont le réservoir se trouve suspendu de telle façon qu'on ne peut renverser l'huile en transportant la lampe; elles peuvent servir de bougeoir (grav. 83), et portent un crochet à l'aide duquel on les suspend aux murs (grav. 84). Elles sont fort commodes et à bas prix. Les lampes à essence de pétrole ou gaz Mill ont remplacé ces lampes à bascule avec avantage.

Préparation et entretien des lampes. — Il est excessivement rare

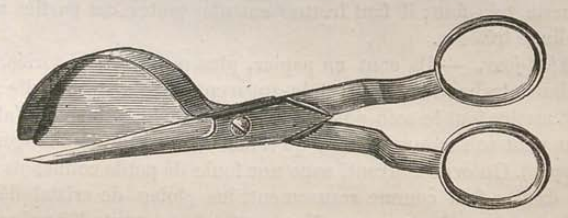
de trouver des domestiques assez soigneux et assez intelligents pour qu'on puisse en toute confiance les charger de l'entretien des lampes. Aussi la maîtresse de maison doit-elle surveiller ce service journalier d'une façon toute spéciale si elle ne veut s'en charger elle-même.

Il faut avoir une boîte renfermant tous les ustensiles nécessaires, qui se composent d'un corbin ou burette à huile (grav. 85),



Grav. 85. — Burette à huile.

d'une paire de ciseaux-mouchettes (grav. 86), d'un linge doux pour essuyer le verre, dans lequel on l'introduit au moyen d'un petit bâton, et d'un autre linge pour essuyer les parties de la lampe qui peuvent être grasses. Ce petit travail de ménage se fait promptement.



Grav. 86. — Ciseaux-mouchettes.

Une des conditions essentielles pour qu'une lampe donne toute la lumière que comporte son calibre, c'est que l'huile soit épurée et de bonne qualité, et que la mèche soit coupée bien horizontalement : pour cela, il faut avoir des ciseaux faits exprès, abaisser la mèche jusqu'à ce qu'il ne paraisse au dehors du bec que la partie qu'on veut retrancher, et couper à ras tout ce qui dépasse l'orifice. On doit mettre le plus grand soin à ne pas laisser tomber de mouchures dans l'intérieur de la lampe. Lorsqu'on coupe la mèche, il ne faut pas enlever toute la partie

qui est noircie par la combustion : on allume plus facilement, la flamme est plus blanche, et la mèche charbonne moins. S'il arrive qu'en coupant la mèche il en tombe quelques parcelles dans le tube intérieur du bec, il faut les enlever au moyen d'un petit bout de baleine ou de bois pour que la circulation de l'air soit toujours parfaitement libre; sans quoi la lampe filerait, fumerait et éclairerait mal.

Si l'on a deux lampes, il faut les faire servir alternativement : sans quoi l'une serait usée longtemps avant l'autre, et la paire serait dépareillée; d'ailleurs la lampe, qui ne serait pas employée, s'encrasserait tellement, qu'elle aurait bientôt besoin d'être nettoyée par un lampiste.

Toutes les lampes, si on ne doit pas s'en servir pendant quelque temps, doivent être vidées et égouttées parfaitement; on les remplit ensuite d'huile d'olive, et on les remonte tous les quinze jours, jusqu'au moment des veillées. L'huile d'olive ne s'épaissit pas comme l'huile à brûler, et n'encrasse pas les conduits des lampes en y séjournant. On a soin de boucher, avec du linge usé ou du coton en poil, tous les trous par lesquels la poussière pourrait s'introduire dans la lampe.

On nettoie parfaitement toutes les parties cuivrées des lampes avec un morceau de drap imbibé d'huile et de tripoli ou de terre pourrie très-fine; il faut frotter ensuite toutes ces parties avec un linge très-sec.

Abat-jour. — Ils sont en papier, plus ou moins historiés. La moindre tache d'huile est très-apparente et s'agrandit vite; on doit mettre tout le soin possible à les éviter. Le papier de l'abat-jour peut se renouveler sans qu'il soit nécessaire de changer le support. On orne souvent, avec une foule de petits colifichets que les dames font comme amusement, les globes de cristal dépoli qu'on met aux lampes quand on veut éclairer toute l'étendue de l'appartement. Un abat-jour en verre opaque atteint le même résultat et donne plus de lumière sur la table où la lampe est posée.

Mèches. — Si l'on n'a pas la précaution de conserver les mèches en les enveloppant avec soin, elles s'éventent facilement et lorsqu'on les allume, elles charbonnent et produisent une flamme rouge.

Verres de lampe. — Je recommande le choix des verres de lampe : un soc trop bas coupe la lumière; un soc trop haut produit une flamme rouge et filante. J'ai parlé plus haut du nettoyage des verres de lampe; je n'y reviendrai pas.

Éclairage à l'huile de pétrole. — Luciline. — Essence de pétrole ou gaz Mill.

Huile de pétrole. — Depuis peu d'années, l'huile de pétrole tend à remplacer, pour l'éclairage, l'huile à brûler ordinaire ou huile de colza. Cette huile, d'abord mal rectifiée, présentait dans son emploi des dangers réels, et répandait une odeur désagréable et une fumée plus gênante encore. Depuis quelque temps on la rectifie, et l'on fait maintenant des lampes plus perfectionnées. Ces deux progrès ont diminué les inconvénients qu'elle présentait, mais il en existe toujours un que je vais signaler.

L'huile de pétrole donne avec économie une lumière beaucoup plus vive, plus blanche et plus belle que l'huile de colza. Malgré ces grands avantages, j'hésite à la conseiller à mes lectrices, jusqu'au moment où l'on aura trouvé un système de lampe qui permettra de s'en servir sans aucun danger.

Voici comment on reconnaît l'huile de pétrole de bonne qualité. Elle doit peser au moins 800 grammes le litre, elle doit être à peu près inodore et incolore; si l'on en met dans une soucoupe et que l'on y jette une allumette enflammée, elle ne doit pas prendre feu; l'allumette y brûlera un instant, puis s'éteindra. L'huile de pétrole qui présente ces conditions est bien rectifiée et est moins dangereuse que celle qui contiendrait encore des essences; les explosions ne sont plus à craindre, mais il reste toujours le danger du renversement de la lampe avec laquelle on l'emploie; dans ce cas, si l'huile renversée prend feu, et c'est le cas le plus ordinaire, il devient extrêmement difficile de l'éteindre. L'eau ne fait qu'exciter les flammes en divisant l'huile, qui, par sa légèreté, passe sur l'eau et brûle par-dessus. Le seul moyen à employer pour éteindre ce feu, c'est de l'étouffer, soit avec de la cendre, de la terre ou du sable, soit avec des linges humides ou des couvertures mouillées. Les brûlures qu'il cause sur la peau sont d'une extrême gravité.

Il faut se garder, lorsqu'on brûle de l'huile de pétrole, d'employer une lampe à mèche plate. La mèche plate est détestable pour toutes les huiles. Lorsqu'on fera l'achat d'une lampe, elle devra être à mèche cylindrique comme celle de nos lampes ordinaires. Le réservoir à huile devra être assez grand pour qu'on ne soit pas obligé de renouveler l'huile pendant la durée du service de la lampe, afin que la mèche soit toujours parfaitement alimentée. La lampe devra avoir une base assez large et assez

lourde pour ne pouvoir être renversée que très-difficilement. La lampe la plus perfectionnée qu'on ait faite jusqu'à ce jour est celle de M. Marmet; je ne la décrirai pas, ce qui serait trop long : je me bornerai à dire qu'elle est à mèche cylindrique, qu'elle a deux courants d'air qui alimentent la flamme d'air et empêchent en même temps l'huile de s'échauffer dans son réservoir, qui est composé de deux parties, et fait de manière à rendre une explosion à peu près impossible; enfin, qu'elle présente des garanties de sûreté et de bon éclairage qu'on ne rencontre dans aucune autre lampe; mais elle peut encore, malgré son excellente forme, être renversée, et les dangers du feu sont encore très-grands dans ce cas.

D'après MM. Émile Soulié et Hipp. Audoin, ingénieurs civils, une lampe ordinaire à huile de pétrole brûle environ pour 1 cent. et demi par heure. L'économie de l'éclairage, à lumière égale, est d'environ 60 p. 100 si on le compare à celui de l'huile de colza, et de 90 p. 100 si on le compare à celui de la bougie.





Grav. 87. Grav. 88.
Lampes à gaz Mill.

Luciline. — On emploie aussi pour l'éclairage, depuis un certain nombre d'années, des lampes alimentées par de la luciline. Ce liquide donne une flamme très-blanche et produit une lumière abondante, belle et économique, mais qui fatigue la vue si on ne la tempère par un abat-jour.

La luciline demande certaines précautions dans son usage. Les lampes doivent être tenues avec une grande propreté; on ne doit les arranger que dans le jour, et jamais près d'une lumière, afin d'éviter les accidents qui pourraient résulter de l'inflammation du liquide. Les verres coûtent assez cher et cassent facilement dans le transport de la lampe, lorsqu'elle est allumée : aussi doit-on l'éviter autant que possible, et ne le faire que doucement, en se garant des courants d'air. Enfin, la luciline a une odeur désagréable, surtout si la lampe est mal entretenue et si l'on ne sait pas s'en servir; mais l'habitude d'employer la luciline fait disparaître la plupart de ces inconvénients, et on jouit alors des grands avantages de ce mode d'éclairage.

Essence de pétrole ou *gaz Mill.* — On en fait usage pour remplacer la chandelle. Quoique la lumière qu'elle donne ne soit pas très-belle, il y a cependant avantage à se servir de ce mode d'éclairage, qui est très-économique et n'a pas l'inconvénient de couler comme la chandelle, ni de faire des taches de suif. On se sert de petites lampes plus ou moins élégantes et de différentes formes. Ces lampes peuvent être placées dans un chandelier ordinaire, ou sont montées sur un pied, auquel elles sont fixées. Il y en a qui peuvent remplacer les bougeoirs avec grand avantage (grav. 87 et 88). L'entretien de ces lampes est des plus faciles; la seule précaution à prendre, et elle est importante, est de ne les remplir que lorsqu'il fait jour, parce que si on approchait le bidon ou la burette qui contient le gaz, d'une lumière ou du feu, il pourrait éclater et causer de graves accidents.

CHAPITRE XIV.

LA CAVE ET LES VINS.

La qualité du vin varie selon la nature du cépage, c'est-à-dire du raisin qui l'a produit; selon le climat, selon la nature, l'altitude et l'exposition du sol dans lequel le cépage a été cultivé.

Le vin contient, en moyenne, 85 p. 100 d'eau, une proportion d'alcool qui varie, en général, de 5 à 15 p. 100; il contient aussi du tannin, des sels de potasse et une multitude d'autres sels; enfin, il a un *bouquet*, c'est-à-dire une saveur ou un arôme particulier et très-variable, qui caractérise chaque espèce de vins et permet de la distinguer.

Le vin, bu avec modération, est excellent pour réparer les forces, stimuler l'activité, les facultés intellectuelles, mais l'abus détermine une ivresse déplorable qui détruit la santé et l'intelligence.

Achat du vin.

Je ne veux point parler ici du *vin ordinaire,* c'est-à-dire de celui qui fait le fond de l'alimentation de la maison; chacun a ses prédilections bien justifiées pour le vin *du cru* ou celui du département limitrophe, lorsque la contrée qu'on habite n'en produit pas. J'appellerai seulement dès maintenant l'attention sur ce que je dirai plus loin des soins qu'il faut apporter au placement des vins ordinaires dans les caves, à la mise en bouteilles, au choix des bouchons, etc., comme mesures indispensables pour s'assurer une boisson quotidienne saine, limpide, appétissante et fortifiante. Mais à côté du vin de tous les jours, quelle est celle de mes lectrices qui à un jour donné n'est pas appelée à aller chercher une bouteille de *derrière les fagots?* Ce sera pour fêter un anniversaire, pour traiter un vieil ami; ce sera pour faire fête à un personnage honoré. Voilà les vins d'*extra,* vins d'*entremets* comme on les appelle quelquefois, *vins fins*, vins vieux, et qui, cela va sans dire, doivent *avoir de la bouteille.*

Une vieille habitude, voisine de la routine, qui ne tient aucun compte des progrès accomplis, et de la facilité des communications actuelles, veut encore qu'on achète une *pièce* de vin fin, quelquefois cher, pour le mettre en bouteilles chez soi et le laisser *vieillir.* On fait souvent cet achat sans une notion suffisante du vin ni de sa provenance, le plus souvent sur la simple recommandation enthousiaste d'un intermédiaire dont c'est le métier de vanter sa marchandise et de la vendre le plus cher possible.

Il en résulte ordinairement que l'on paye son vin beaucoup plus cher que sur les lieux de production, et que, par insouciance ou par entraînement, on se trouve en fin de compte avoir du vin médiocre.

Si l'on m'en croit on procédera autrement, pour le plus grand bien de la bourse du ménage et de l'estomac des convives.

Si l'on compte dans ses relations le propriétaire d'un bon cru soit de la Bourgogne, soit du Bordelais il faut lui confier le soin de choisir et de céder un petit lot de son vin. On doit avant tout lui fixer l'*année* qu'il doit envoyer, et n'acheter jamais que du vin vieux déjà de plusieurs années : et on aura chance de ne pas se tromper en demandant aujourd'hui pour le vin de Bourgogne les années 1868, 1870 et 1874; pour le vin de Bordeaux les années 1868, 1869, 1870 et 1874. Il faut se rappeler que dans

les vins l'*année* a une importance *capitale*; tel grand cru de vin de Bordeaux qui s'est vendu 5 fr. le litre à la vendange dans une bonne année, a pu être acheté 60 centimes le litre dans une année mauvaise.

Il est bien entendu que nous ne parlons pas ici des grands crus, mais des vins moyens que l'on serait disposé à payer *en bouteilles* 3 fr. 50, 4 fr. et 5 fr. pris en gare au lieu de production; car pour les grands crus et les vins plus vieux les prix seront plus élevés suivant l'*année* et la *réussite* de ces vins en bouteilles; il ne faudrait pas s'étonner qu'on demandât 10 fr. et plus d'une bouteille de Château-Lafite ou de Château-Margaux 1864, par exemple, ou d'un grand cru de Bourgogne de 1865. Il reste fort peu de ces vins, d'ailleurs, et il faut tenir compte du temps et de la plus-value.

Si l'on ne connaît pas de propriétaires avec lesquels on puisse se mettre en rapport, il faut s'adresser sans appréhension à un négociant en vins soit à Bordeaux, soit en Bourgogne; les recommandations des amis seront à consulter. On demandera à la maison de Bordeaux ou de Bourgogne son prix-courant et on lui indiquera le cru et l'année qu'on désire.

J'insiste sur l'achat *en bouteilles* et non en pièce des vins fins.

D'abord le vin n'est jamais *tiré* dans de meilleures conditions que sur le lieu même de production. Sans compter les soins donnés à l'entretien du vin pendant un séjour de deux à trois années en tonneaux, on y procède à l'opération du tirage avec une attention particulière et scrupuleuse : à peine tiré en bouteille le vin va reposer dans des caves excellentes où il commence sans transition son développement; les bouchons, les bouteilles sont choisis avec le plus grand soin; le bouchage, exécuté à la machine est parfait; le goulot est ordinairement coiffé d'une capsule d'étain, bien supérieure à la cire qui offre une foule d'inconvénients et dont on a abandonné l'usage.

On bénéficiera en achetant du vin en bouteilles de tout le temps que le vin a mis à se développer dans la futaille et dans le verre; c'est quatre, cinq, six ans quelquefois; on aurait dû pendant tout ce temps laisser vieillir chez soi la pièce qu'on aurait achetée ; il faut ajouter au prix du vin la somme des intérêts pendant quatre à cinq ans, le prix de la bouteille et de la mise en bouteilles, le coût de la casse, etc., pour se trouver un beau jour, par suite d'une mise en bouteilles défectueuse, à la tête d'une *bonne* provision de *mauvais* vin.

En achetant au contraire les vins en bouteilles, on peut, sans grande mise de fonds, sans encombrement dans la cave avoir toujours à sa disposition un assortiment de vins fins rouges ou blancs, ayant déjà toute leur maturité, tout prêts à boire, et renouveler sa provision quand elle s'épuise.

Rien n'empêchera d'ailleurs les personnes qui aiment à avoir une cave bien garnie de faire leurs approvisionnements dans les bonnes années (déjà en bouteilles et dont les vins se seront bien développés dans le verre) et de continuer à laisser vieillir dans leurs celliers les crus qu'ils auront achetés : des vins de Bordeaux surtout, d'une année recommandable, achetés au prix de 4 à 5 fr., peuvent se conserver, s'améliorer même durant une période de dix ans.

Et à propos de provisions à faire et de caves à garnir, il n'est pas inutile d'instruire mes lectrices que la consommation des vins fins moyens et supérieurs est beaucoup plus considérable qu'elles ne se le figurent peut-être, et qu'une *bonne année*, arrivée à maturité en bouteilles est bien vite enlevée par le commerce extérieur.

Ce n'est pas sans raison que le prix des vignobles dans le Bordelais et dans la Bourgogne ont atteint des proportions formidables : c'est au commerce des vins qui constitue une de nos plus fortes exportations, qu'est dû cet accroissement de la richesse nationale. Mais il y a un terrible point noir, le phylloxera qui ravage le Midi et dont le Bordelais et la Bourgogne commencent à sentir les attaques. Puissent nos savants sortir vainqueurs de la lutte qu'ils ont engagée contre lui !

Nous donnerons à la fin de ce volume la nomenclature des différents vins et crus du Bordelais et de la Bourgogne, tels qu'ils sont classés dans chacune de ces contrées.

Après les conseils sur l'achat des vins et l'approvisionnement de la cave, il nous reste à étudier les soins que nécessitent l'installation de la cave et le bon entretien de ces vins.

Cave.

Conditions générales d'une bonne cave. — Pour conserver le vin sans altération, on le place dans des *caves*, ou dans des rez-de-chaussée frais appelés *celliers* ou *chaix*. Les meilleures caves sont celles qui sont profondément creusées dans le roc ou bien maçonnées à la chaux et au sable, bien aérées, et où une

température fraiche et sèche, n'excédant jamais 10° de chaleur, règne uniformément pendant toute l'année. Une cave tantôt sèche, tantôt humide, est mauvaise. Pour prévenir les variations de température, il faut avoir soin de fermer les soupiraux des caves pendant les grands froids et les grandes chaleurs; si, malgré cette précaution, la température de la cave s'élève trop en été, il faut arroser abondamment le sol.

Le sol des caves doit être propre, uni, et couvert de sable de rivière, s'il est possible; il faut éviter d'y répandre inutilement de l'eau ou d'y laisser séjourner des immondices, dont la mauvaise odeur nuit au vin.

Distribution. — Les caves doivent être garnies en partie de compartiments le long des murs. On forme ces compartiments soit au moyen de petits murs en brique ou en pierre, soit au moyen de planches et l'on y empile les bouteilles suivant les procédés indiqués plus loin. Dans certaines caves, on dispose, au-dessus des bouteilles, des tablettes qu'on appuie sur les séparations des compartiments et que l'on charge des objets encombrants : c'est une habitude dangereuse, car le moindre accident peut produire la chute d'un de ces objets et déterminer la casse d'un grand nombre de bouteilles.

On divise ordinairement la cave en trois parties. L'une des parties, appelée *caveau*, est la plus petite; elle est réservée aux vins fins, et la maîtresse de la maison en conserve toujours la clef. La seconde partie contient les vins en fûts et en bouteilles pour la consommation de la famille ou pour la vente. La troisième partie, ou *avant-cave*, contient le vin de la consommation journalière; on y place aussi les ustensiles et les objets encombrants qu'on a l'habitude de déposer dans la cave. Les trois parties doivent être fermées à clef, car le vin est une tentation trop grande pour qu'on puisse livrer l'accès des caves aux domestiques à moins d'une exception très-rare.

Mobilier de la cave.

Bonde. — C'est un bouchon plat en bois à l'aide duquel on bouche le trou pratiqué dans la partie supérieure des tonneaux pour y introduire le vin. Il faut avoir une provision de bondes de diverses dimensions.

Bouchons. — Il faut avoir des bouchons de forme et de dimensions différentes, selon la nature des vins qu'on doit mettre

en bouteille. Il ne faut employer que des bouchons de bonne qualité, et ils doivent être conservés en lieu sec. (Voir au chapitre *Entretien de la maison et du mobilier,* le moyen de les remettre à neuf.) Pour des vins fins n'employer que des bouchons neufs et excellents; une bouteille de vin qui *sent le bouchon* est une bouteille perdue qui empoisonnera le meilleur repas.

Bouteilles et planches à bouteilles. — On place ordinairement dans l'avant-cave, ou, à défaut d'avant-cave, dans la cave aux vins ordinaires, des planches percées de trous et fixées le long des murs; on y dépose les bouteilles vides, en les renversant pour qu'elles égouttent bien.

Cannelle ou robinet. — Il y a des cannelles ou robinets de plusieurs façons : les uns sont en bois, les autres sont en cuivre. Parmi les cannelles en cuivre, il y en a qui ont la clef mobile, c'est-à-dire qu'on peut enlever lorsque la cannelle est fermée, ce qui permet en quelque sorte d'enfermer le vin, puisqu'on peut emporter la clef.

On ne doit point épargner sur le prix d'acquisition d'un robinet, afin de l'avoir bon, parce que s'il ne se fermait pas hermétiquement et qu'on le laissât longtemps à un tonneau, il pourrait se faire une perte considérable de vin. Les robinets doivent être surveillés, parce qu'ils se détériorent facilement.

Chantier. — Il faut établir dans la cave un ou plusieurs chantiers, selon la quantité de vin qu'on a à conserver en fûts. On appelle *chantier* deux pièces de bois de 12 à 18 centimètres d'équarrissage, placées parallèlement entre elles, maintenues à $0^{m}50$ l'une de l'autre par des entre-toises et posées sur des traverses en bois et mieux en pierre. Le chantier est destiné à recevoir les tonneaux et à les mettre à l'abri de l'humidité du sol de la cave; il sera relevé par derrière de 5 centimètres, afin que les tonneaux qu'on a posés dessus ayant un peu de pente en avant, on puisse en tirer entièrement le vin sans être obligé de les soulever. Les traverses qui supportent le chantier devront être assez hautes pour qu'on puisse placer une bouteille sous le robinet qu'on a mis à la futaille.

Chaîne et cercle en fer. — Il est utile d'avoir, dans une cave, une chaîne ou un cercle de fer qui se resserre au moyen d'une vis et qu'on puisse adapter immédiatement et facilement, avant l'arrivée du tonnelier, à tout tonneau, dont un ou plusieurs cercles auraient fortuitement éclaté; on peut ainsi prévenir des pertes parfois considérables.

Dames-jeannes. — Lorsqu'on n'a pas de vin en quantité suffisante pour remplir complétement un tonneau, on peut le mettre dans des grandes bouteilles en terre appelées *dames-jeannes,* qu'on trouve partout à bas prix. Il faut avoir soin de les boucher hermétiquement. Ces dames-jeannes sont aussi parfaitement convenables pour faire vieillir le vin : après l'avoir laissé un an ou deux dans les tonneaux, on le divise dans ces grandes bouteilles, où il se fait et se conserve très-bien ; il y a de ces bouteilles qui ont un trou près de leur base, qu'on ferme avec un bouchon : on peut alors adapter un robinet, quand on veut tirer le vin.

Étiquettes des piles de bouteilles et des tonneaux. — Dans une cave bien tenue, toutes les piles de bouteilles doivent être étiquetées. On y parvient facilement et sans frais avec des ardoises, sur lesquelles on écrit, avec de la craie, le nom des vins. Les tonneaux doivent également être marqués et porter la date de la récolte du vin qu'ils contiennent.

Tapette. — Il faut avoir, pour déboucher les tonneaux, une *tapette* moins massive que celle qui sert à boucher les bouteilles, et fixée à un manche long, mince et flexible ; on frappe alternativement de chaque côté de la bonde pour la faire sortir. Avec la tapette on ne court pas le risque d'endommager les douves des tonneaux, parce que son élasticité amortit la rudesse des chocs.

Vin en tonneaux.

Soins à donner aux vins en tonneaux. — Les vins en tonneaux, qui ne sont pas mis en consommation, nécessitent quelques soins.

On visite d'abord, de temps en temps, les cercles, pour s'assurer qu'ils sont toujours en bon état et qu'aucun d'eux ne s'est détaché. Tous les mois, on enlève les bondes et l'on *ouille,* c'est-à-dire on remplit *complétement* avec le même vin ou au moins avec du vin de même qualité que celui qui est dans le tonneau tous ceux dans lesquels il s'est fait un vide quelconque ; si l'on néglige cet ouillage ou remplissage, on s'expose à perdre tout le vin contenu dans le tonneau, car l'air qui remplit le vide communique de l'acidité au vin et l'aigrit ; on remet ensuite la bonde avec le plus grand soin. Il faut avoir soin d'entourer la bonde, lorsqu'on l'adapte au tonneau, d'un morceau de toile bien propre que l'on renouvelle de temps à autre lorsque le vin reste longtemps en fût ; ce linge permet à la bonde d'adhérer complétement et d'empêcher ainsi tout contact avec l'air extérieur.

Si les vins sont nouveaux, on leur donne de l'air de temps en temps au moyen de trous de fausset pratiqués sur la bonde. Sans cette précaution, il peut arriver que le gaz produit par la fermentation, se trouvant trop comprimé, défonce le tonneau.

Lorsqu'on veut conserver des vins en tonneaux pendant plusieurs années, il faut les soutirer deux fois par an, en mars, à l'époque du mouvement de la séve de la vigne, et en novembre ou décembre. Il faut que cette opération soit exécutée en présence du maître ou de la maîtresse de maison, par un domestique habile ou par un tonnelier.

Provision de vins en barils. — Si l'on veut éviter l'achat des bouteilles et des bouchons, et tirer les vins d'un tonneau au fur et à mesure des besoins, il faut, autant que possible, le diviser en barils, c'est-à-dire en petits tonneaux de 60 à 80 litres, afin qu'il reste moins longtemps en vidange; mais je conseillerai toujours même pour le vin ordinaire de le tirer en bouteilles pour la consommation.

Moyen de préserver le vin de l'action de l'air. — Dans certaines années d'abondance, les propriétaires, n'ayant pas assez de tonneaux pour y enfermer leur vin, en sont réduits à le vendre immédiatement à vil prix. Voici le procédé qu'emploie M. Gourdon, de Beaune, pour éviter ces embarras. Dès que la fermentation est terminée, on transvase le vin de la cave dans des tonneaux; on retire le marc de la cuve; on la lave avec soin, on y remet le vin, puis on verse lentement sur le vin 12 litres d'huile très-pure pour une cuve de 2 mètres de diamètre, et l'on recouvre la cuve de planches ou de toile, afin que l'huile soit à l'abri de la poussière.

Lorsqu'on veut tirer du vin, on le soutire par le robinet de la cuve jusqu'à ce que l'huile arrive à peu près au niveau du robinet; puis, afin qu'on puisse recueillir l'huile sans mélange, le liquide qui reste encore dans la cuve est reçu dans un vase étroit ayant un robinet à sa base. D'après la pratique de M. Gourdon, on ne perd guère que 2 litres d'huile sur les 12 litres qui ont permis de mettre le vin d'une cuve à l'abri du contact de l'air; comme le prix de l'huile peut être calculé à 2 fr. le litre, la dépense n'est donc que de 4 fr.

On peut employer le même procédé pour préserver, de l'action de l'air, le vin contenu dans un tonneau qui doit rester en vidange; mais la quantité d'huile doit être infiniment moindre et toujours proportionnée à la capacité du tonneau.

Collage. — Lorsqu'on veut mettre du vin en bouteilles, on le clarifie dix ou quinze jours à l'avance ; et, comme c'est quelquefois à l'aide de colle de poisson qu'on clarifie, on appelle cette opération *coller*. Avant de coller, on met le tonneau en perce, c'est-à-dire on y adapte un robinet ou un fausset, et on retire 3 ou 4 litres de vin, afin de faire un vide. Ensuite on bat des blancs d'œufs bien frais dans un vase contenant un peu d'eau ; la proportion est d'un blanc d'œuf pour 25 litres de vin à coller ; la quantité de blancs d'œufs doit même être augmentée en proportion de la couleur plus ou moins foncée et du degré d'alcoolisation du vin. On verse dans le tonneau, et on agite fortement et longtemps le vin avec un bâton en bois blanc, fendu en quatre à son extrémité. Les quatre brins du bâton s'écartent dans la barrique et facilitent l'agitation du liquide.

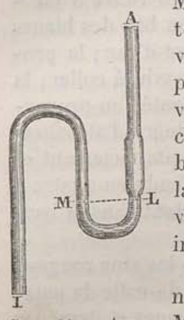
Le collage au blanc d'œuf n'est bon que pour les vins rouges ; les vins blancs doivent être clarifiés au moyen de colle de poisson, qu'on emploie dans la proportion de 2 grammes et demi par hectolitre de vin. On bat fortement cette colle sur un pavé avec un marteau, de telle manière qu'elle puisse se diviser en feuillets bien minces ; puis on la fait tremper dans un verre d'eau froide. Quand la colle est bien ramollie, on la divise encore avec la main, on ajoute un litre d'eau, et on passe la solution à travers un linge. On la verse ensuite dans le tonneau et on agite fortement. Il faut employer de préférence à toute autre la colle en feuilles. On reconnaît que la colle est falsifiée quand elle trouble l'eau en se dissolvant ou quand elle se met en grumeaux.

On trouve aujourd'hui dans le commerce, des tablettes de gélatine et de colle de poisson toutes prêtes, et offrant le dosage nécessaire au collage d'une pièce de vin rouge ou blanc ; le prix en est si modeste qu'on peut éviter, sans grands frais, une grande perte de temps et une manipulation souvent incomplète. La manière d'en faire usage est indiquée par des notes spéciales. Après le collage de la pièce, il faut laisser reposer le vin au moins pendant quinze jours, avant de le tirer en bouteilles.

Fausset. — Pour tirer du vin d'un tonneau, il faut *donner de l'air*, ce qui se fait généralement en débondant le tonneau. On évite cette opération, en creusant dans la bonde un trou qu'on bouche au moyen d'un fausset en bois ; on enlève le fausset toutes les fois qu'on veut tirer du vin, et on le remet ensuite. pour empêcher le contact prolongé du vin avec l'air extérieur.

On a imaginé des appareils divers qui permettent le soutirage

du vin tout en empêchant l'air de se renouveler; ils ont tous pour principe une fermeture hydraulique. Un des plus simples consiste en un tube de verre recourbé en forme d'S (fig. 89), dont la branche horizontale de l'U contient une certaine quantité ML d'eau ou d'huile suffisante pour intercepter toute communication entre ses deux branches verticales. L'huile a l'avantage de ne pas s'évaporer et de ne pas briser le tube, lorsqu'elle vient à être gelée. On fixe le tube I sur le bouchon qui doit obturer le trou de bonde de la barrique : quand on tire du vin, il rentre dans la barrique un volume d'air égal à celui du vin, mais le contact avec l'air extérieur cesse immédiatement après.



Grav. 89. — Appareil moniteur de M. de Martin.

Cette application du tube en S, très-ingénieuse et toute récente, est due à M. Louis de Martin. Son appareil a cet autre avantage de constater soit l'état de fermentation du vin si le liquide remonte dans la branche A, la plus éloignée de la bonde, soit une fuite, si le niveau de l'eau ou de l'huile s'élève dans la branche intermédiaire.

Vin en bouteilles.

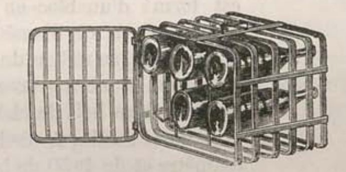
Provision de vin en bouteilles. — Il faut mettre les vins en bouteilles de manière qu'il y en ait toujours une quantité disponible assez grande pour la consommation de la famille pendant six mois, temps nécessaire pour que le vin *ordinaire* ait gagné en qualité.

Quant aux vins fins, ils doivent toujours être mis en bouteilles en temps opportun, suivant les conseils de celui qui les aura vendus, et avec plus de soins encore que les vins ordinaires; mais en général il est préférable, surtout à la campagne et en province, où les droits d'octroi sont bien inférieurs à ceux de Paris, de faire venir les vins fins en bouteilles directement du lieu de production; ils ont déjà acquis de la valeur en bouteilles, et l'on regagne facilement par la qualité le prix du verre et du bouchon, de la mise en bouteilles, etc., que l'on a payés dans le prix total; les bouteilles vides d'ailleurs restent et forment un petit capital qui est à déduire du prix d'achat. (Voir *Achat des vins.*)

Bouteilles vides. — Les domestiques ne prennent, en géné-

ral, aucun soin des bouteilles vides, et, faute d'attention, ils en cassent beaucoup. Il faut donc leur recommander souvent de manier les bouteilles avec précaution, et gronder lorsqu'ils en cassent par négligence; car il en résulte une dépense assez considérable lorsqu'on met tout son vin en bouteilles. Cette négligence des domestiques tient à deux causes : la première, c'est que le prix qu'ils attachent au vin leur fait mépriser une bouteille vide; la seconde, c'est que la grande quantité de bouteilles qu'ils voient éloigne d'eux l'idée qu'elles peuvent avoir une valeur. Ils mettraient du soin à conserver un vase de cinq centimes, et cassent sans regret une bouteille qui vaut vingt-cinq centimes.

Panier à bouteilles. — Un panier à bouteilles, divisé en compartiments, est indispensable pour transporter des bouteilles pleines ou vides; c'est une dépense utile et qui fait éviter beau-



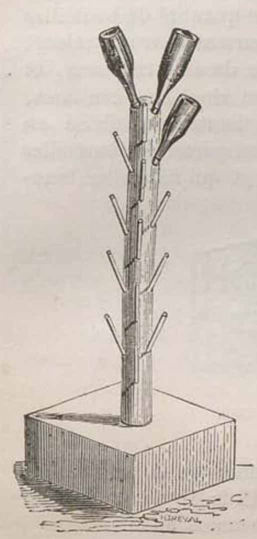
Grav. 90. — Panier à bouteilles.

coup d'accidents. La gravure 90 représente un de ces paniers en fer contenant six bouteilles. Il coûte 12 fr. Il y en a en osier qui coûtent bien moins, mais qui durent moins aussi.

Lavage des bouteilles. — Il vaut bien mieux laver les bouteilles avec une chaîne fixée à un bouchon et faite exprès, qu'avec du plomb de chasse, qui ne les nettoie pas aussi bien, et dont il reste souvent quelques grains dans le fond des bouteilles. On trouve, chez tous les quincailliers, ces chaînes, dont le prix est peu élevé. Lorsqu'on a des bouteilles qui sont chargées à l'intérieur d'une grande quantité de dépôt de vin desséché, il est souvent très-difficile de l'enlever, même avec une chaîne et beaucoup de temps. Pour y parvenir facilement, il faut faire dissoudre 1 kilogramme de cristaux de soude dans dix litres d'eau chaude, et introduire dans la bouteille qu'on veut nettoyer environ deux décilitres de cette dissolution. On secoue : à l'instant même il s'opère une action chimique qui décompose le tartre et la partie colorante que forme le dépôt, et le transforme

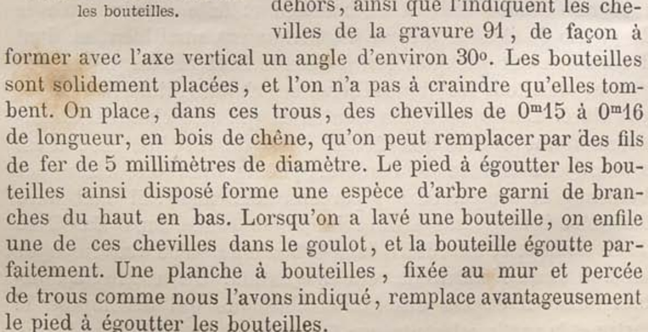
en une liqueur noire. Il faut avoir soin de vider la bouteille et de la rincer parfaitement, car, s'il y restait la plus petite partie des cristaux de soude, la couleur du vin en serait altérée. Un kilogramme de cristaux de soude coûte 25 cent. au détail : c'est donc une bien petite dépense.

Les bouteilles doivent être lavées à mesure qu'elles ont été vidées ; par ce moyen, elles sont toujours propres quand on veut tirer une pièce de vin, et on évite que la lie se dessèche dans leur intérieur.



Grav. 91. — Pied à égoutter les bouteilles.

Pied à égoutter les bouteilles. — Un pied à égoutter les bouteilles est commode pour qu'on puisse les y placer à mesure qu'on les lave, afin de les faire égoutter avant de les remplir. Il est formé d'un bloc en bois dur de $0^{m}40$ environ de diamètre sur $0^{m}20$ d'épaisseur, au milieu duquel est fixé, au moyen d'une mortaise, une grosse tige ronde en bois de chêne, ou autre bois aussi solide, de $0^{m}10$ à $0^{m}12$ de diamètre et de $1^{m}50$ de hauteur (gravure 91). On perce autour et du haut en bas de cette tige, à l'aide d'une mèche, des trous de $0^{m}01$, espacés entre eux de $0^{m},10$. Il faut que ces trous soient percés presque verticalement et inclinés seulement un peu en dehors, ainsi que l'indiquent les chevilles de la gravure 91, de façon à former avec l'axe vertical un angle d'environ 30°. Les bouteilles sont solidement placées, et l'on n'a pas à craindre qu'elles tombent. On place, dans ces trous, des chevilles de $0^{m}15$ à $0^{m}16$ de longueur, en bois de chêne, qu'on peut remplacer par des fils de fer de 5 millimètres de diamètre. Le pied à égoutter les bouteilles ainsi disposé forme une espèce d'arbre garni de branches du haut en bas. Lorsqu'on a lavé une bouteille, on enfile une de ces chevilles dans le goulot, et la bouteille égoutte parfaitement. Une planche à bouteilles, fixée au mur et percée de trous comme nous l'avons indiqué, remplace avantageusement le pied à égoutter les bouteilles.



Tirage du vin et mise en bouteilles. — Nous avons déjà dit qu'il fallait avoir bien soin, lorsqu'une pièce de vin a été *collée*. de ne plus la remuer jusqu'à la mise en bouteilles : quinze jours sont nécessaires au repos de la pièce collée; on peut même attendre trois semaines sans inconvénient avant de la tirer en bouteilles. Le vin ayant été collé, les bouteilles vides étant réunies près du tonneau dont on veut tirer le vin, la personne chargée du tirage perce le fond du tonneau à sa base et à 6 ou 7 centimètres au-dessus du jable et y place la cannelle.

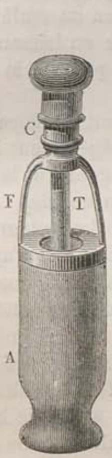
Pour que le vin puisse s'écouler facilement par le robinet qu'on vient de placer, il est indispensable que l'air s'introduise dans le tonneau; à cet effet on pratique, au moyen d'une vrille, un petit trou près de la bonde, ou bien on soulève légèrement celle-ci. On remplit alors la bouteille en laissant dans le goulot un vide d'environ $0^{m}06$, puis on la passe à la personne chargée de boucher.

Pour bien boucher une bouteille, il ne faut pas faire tremper les bouchons à l'avance, mais les mouiller légèrement à l'instant où on les place, après les avoir essayés sur le goulot de la bouteille, pour s'assurer que la dimension en est convenable. Lorsque le bouchon est un peu enfoncé dans le goulot, l'opérateur saisit de la main gauche la bouteille, en ayant soin qu'elle n'appuie sur quoi que ce soit et qu'elle reste suspendue, puis, de la main droite, il frappe avec force sur le bouchon à l'aide d'une tapette de bois lourd et épais, de la forme d'une raquette. Si c'est du vin ordinaire qu'on bouche, le bouchon doit ne pouvoir pénétrer que difficilement dans le goulot et n'être enfoncé définitivement qu'aux deux tiers de sa longueur, afin que sa partie libre présente assez de *prise* pour qu'on puisse l'enlever sans tire-bouchon, ce qui permet de le faire servir à une autre bouteille. Pour des vins fins, qu'on doit cacheter et qu'on ne débouche qu'avec un tire-bouchon, le bouchon ne doit dépasser le goulot que d'un centimètre au plus.

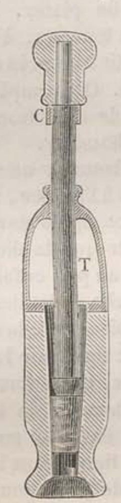
On peut aussi boucher les bouteilles avec des machines à boucher en bois ou en fer qui sont d'un usage facile. La gravure 92 représente une machine à boucher les bouteilles à la fois simple, commode et peu coûteuse. Cet instrument se compose d'un cylindre creux en bois A, surmonté d'une petite armature en fer F. Une tige en bois T traverse dans toute sa longueur le cylindre et vient reposer sur l'armature, de telle sorte que dans cette situation l'extrémité inférieure de la tige arrive à la base du cy-

lindre. Pour boucher les bouteilles, on soulève hors du cylindre la tige, et on introduit dans l'ouverture conique du cylindre le bouchon légèrement mouillé (fig. 93) ; on pose la base évidée du cylindre sur la bouteille, et en frappant avec un marteau en bois sur la tête de la tige jusqu'à ce que la tige soit au bas de sa course, on fait descendre le bouchon en le comprimant, et on le force à entrer dans le goulot de la bouteille. Une rondelle de caoutchouc C fixée sous la tête de la tige amortit le choc de la tige contre l'armature.

Avec cette machine à boucher, on peut se dispenser de ca-



Grav. 92. — Machine à boucher les bouteilles.



Grav. 93. — Coupe de la machine. à boucher les bouteilles.

cheter même les vins fins. L'expérience a démontré que la cire, sans préserver le vin mieux que le bouchon, offre le grand inconvénient de tomber soit dans la bouteille quand on la débouche, soit dans le verre; une bouteille bien hermétiquement bouchée à la machine, ne risquera jamais de couler.

Moyen d'empiler les bouteilles. — Il y a de grands inconvénients à enfouir les bouteilles dans des monceaux de sable, comme cela se fait dans certains pays : elles occupent ainsi beaucoup de place, les bouchons pourrissent, on ne peut se rendre compte de

leur nombre, le moindre accident peut en faire casser plusieurs.

On empile les bouteilles dans les compartiments de la cave. Il faut toujours empiler ensemble celles de même forme, sans quoi le tas ne peut être solide ; il s'écroule, et les bouteilles sont brisées.

Les bouteilles empilées ne doivent se toucher sur aucun point. Avant de ranger les bouteilles, on aplanit le sol de la cave et on le couvre d'une couche de sable disposée de manière à présenter une légère inclinaison en avant, puis on place, horizontalement et sans qu'elles se touchent, un premier rang de bouteilles dont on tourne les goulots du côté du mur. On soutient les goulots en les appuyant sur une latte ou sur deux lattes superposées, en ayant soin qu'ils ne soient pas plus élevés que les fonds, qui, eux, s'appuient immédiatement sur le sol. Ce premier rang doit être établi avec le plus grand soin, car c'est de son aplomb que dépend la solidité du tas.

Les bouteilles doivent être assez espacées entre elles pour qu'on puisse mettre un fond entre deux goulots.

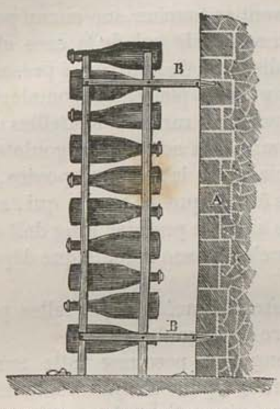
Pour disposer le deuxième rang, on pose une latte sur le fond des bouteilles du premier rang; puis chaque bouteille se place le fond appuyé sur la latte qui soutient les goulots des bouteilles du premier rang, et leur goulot appuyé sur la latte que l'on vient de poser sur les fonds de ces bouteilles.

On opère absolument de la même façon, de telle sorte qu'il se trouve en avant et en arrière de la pile, alternativement, un goulot et un fond de bouteille reposant sur une latte; et il doit être possible de prendre une bouteille par le fond au milieu du tas sans qu'il y ait le moindre danger pour le fragile édifice, puisque, comme je l'ai dit, il ne doit pas y avoir le moindre point de contact entre les bouteilles : tout repose sur les lattes.

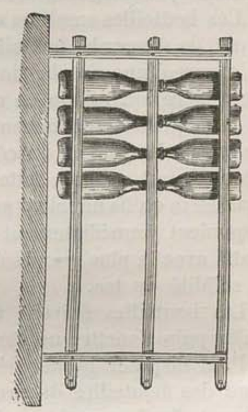
Si, en empilant les bouteilles, on s'apercevait qu'elles ne conservent pas une position parfaitement horizontale, on mettrait deux lattes sur les fonds du côté où elles pencheraient, afin de rétablir l'aplomb; de même que si l'on peut concevoir la crainte que les bouteilles placées aux deux bouts des lattes n'écroulent, on les cale au moyen d'une petite planchette placée sur la latte, en travers.

Lorsque les bouteilles sont ainsi empilées solidement, il est facile de les compter; l'air circule entre elles, ce qui contribue à la conservation des bouchons ; elles occupent très-peu de place, et elles présentent un aspect d'ordre et de propreté agréable à voir.

Casier à bouteilles. — On vend maintenant des casiers en fer destinés à recevoir les bouteilles pleines ou vides. J'en recommande beaucoup l'usage.

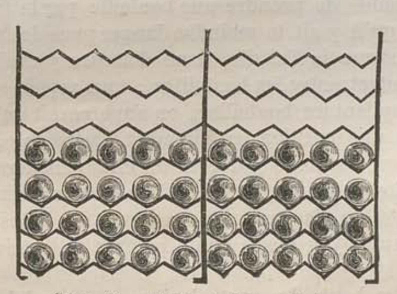


Grav. 94. — Casier en fer pour cent bouteilles.



Grav. 95. — Casier double, vu de profil.

Le casier en fer (grav. 94) a $0^{m}90$ de hauteur et 1 mètre de longueur. Il contient cent bouteilles, et coûte quinze francs. Pour poser convenablement ce casier, il faut avoir soin qu'il

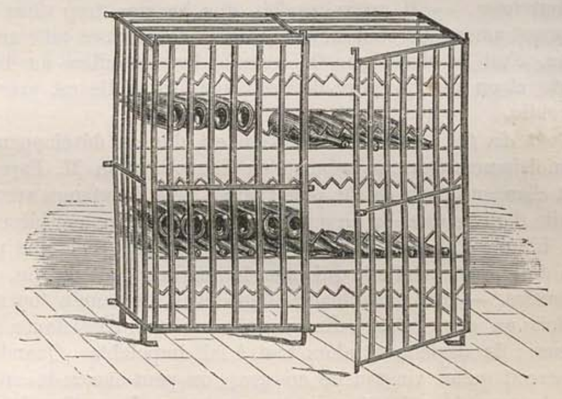


Grav. 96. — Casier double, vu de face.

porte bien d'aplomb sur le sol; si le sol n'est pas uni et consistant, on place un morceau de carreau ou de tuile plate sous chacun des pieds; s'il est bien calé, sa chute n'est pas à craindre;

mais, pour plus de garantie contre tout accident possible, on peut fixer le casier au moyen de pattes scellées dans le mur.

Ce casier peut être double, comme la gravure 95 le représente vu de profil, et comme la gravure 96 le représente vu de face; il contient alors deux cents bouteilles et coûte vingt-cinq francs. La largeur de ce casier lui donne assez d'aplomb pour qu'au lieu de le fixer au mur, on puisse le poser isolé de tout appui, de manière à en placer plusieurs rangs dans la cave, en laissant, entre chaque casier, l'espace nécessaire pour circuler. Dans ce cas, les casiers ne doivent pas avoir de pattes : elles sont inutiles, et on pourrait s'y accrocher en passant.



Grav. 97. — Casier fermant à clef.

On fait aussi des casiers fermant à clef (grav. 97). On les pose contre le mur comme je viens de le décrire. Leur prix est environ de 20 fr. pour 100 bouteilles, 30 fr. pour 200 bouteilles et 37 fr. pour 300 bouteilles.

On fabrique à présent dans toutes les grandes villes des casiers qui sont excellents. Leur supériorité sur les autres manières de ranger les bouteilles est incontestable : leur durée est indéfinie, lorsque la peinture les préserve de l'oxydation; on y place et on y reprend très-facilement les bouteilles, qui, se trouvant isolées les unes des autres et bien soutenues, ne sont pas exposées à être cassées; elles peuvent être de grosseurs différentes sans entraîner de désordre dans leur arrangement,

on peut les prendre à quelque rang que ce soit, et par conséquent y placer plusieurs sortes de vin ; on peut remplacer les bouteilles pleines par les vides ; enfin, comme les bouteilles sont rangées par dizaines, on peut les compter d'un coup d'œil.

Maladies des vins.

Aigreur. — Lorsqu'un vin devient aigre, il n'y a pas d'autre remède, pour ne pas le perdre tout à fait, que d'en faire du vinaigre, ou, si l'aigreur n'est pas trop grande, de le boire le plus tôt possible, car cette maladie est sans remède et ne peut qu'augmenter.

Amertume. — Il arrive parfois que les vins trop vieux deviennent amers. Le seul moyen pratique de détruire cette amertume, c'est le chauffage. On chauffe les bouteilles au bain-marie et on ne les retire de l'eau que lorsqu'elle est presque refroidie.

Goût de fût. — Cette altération est due au développement de moisissures dans un tonneau en vidange ; selon M. Payen, il faut changer le vin de fût, puis l'agiter assez longtemps avec de l'huile d'olives dans la proportion d'un litre pour une pièce de vin. L'huile d'olives dissout et entraîne à la superficie une portion de l'huile essentielle qui cause le mauvais goût du vin.

Graisse. — Les vins blancs dépourvus de tannin tournent parfois au gras, c'est-à-dire acquièrent une consistance visqueuse ; ils deviennent alors tout à fait impotables. Quand on s'aperçoit qu'un vin tourne au gras, on peut encore le sauver par le procédé suivant : on commence par le soutirer le plus clair possible, on fait dissoudre du tannin en poudre très-sèche pendant vingt-quatre heures dans de l'alcool ou de la bonne eau-de-vie, dans la proportion de 6 grammes de tannin par décilitre d'alcool, et on verse dans le tonneau autant de décilitres de cette dissolution que le tonneau contient d'hectolitres de vin, on brasse et quarante-huit heures après on colle avec la préparation suivante :

Colle de poisson.	$2^{gr},5$
Acide citrique	$2^{gr},5$
Vin	1/2 litre.

Le tout par hectolitre de vin. On doit éviter de mettre la pièce dans un courant d'air. Quinze jours après environ, ouaussitôt

que le vin est clair, on le soutire dans un tonneau que l'on a légèrement souffré.

Pousse. — On donne ce nom à une maladie qui attaque les vins pendant les chaleurs de l'été. On évite cette maladie en soutirant les vins au printemps. Quand on s'aperçoit qu'un vin *pousse*, il faut aussitôt faire dissoudre dans un demi-litre d'eau 2 grammes d'acide salicilique, les verser dans la pièce de vin et agiter le mélange. Ce moyen arrête la *pousse* presque infailliblement.

Trouble. — Dans les étés très-chauds, il arrive quelquefois que les ferments et les matières déposées par le vin fermentent de nouveau, et sont alors en suspension dans le vin qui devient trouble. Pour y remédier, ajouter 2 gr. 1/2 d'acide citrique par hectolitre de vin ; battre vigoureusement, laisser reposer pendant 15 jours, puis coller légèrement avec de la colle de poisson pour les vins blancs, et avec des œufs pour les vins rouges.

CHAPITRE XV.

FARINE. — BOULANGERIE. — PAIN.

On appelle *boulangerie* le lieu où l'on fait le pain.

Le pain est notre principal aliment ; il est fait avec de la farine de froment, de seigle ou d'orge, pétrie avec de l'eau et ensuite cuite dans un four.

La fabrication du pain dans les ménages a un peu perdu de son importance par suite de l'établissement plus général des boulangeries. Cependant comme aujourd'hui encore on ne trouve guère de boulangerie que dans des centres de population un peu considérables, il est toujours indispensable, pour des populations rurales, de savoir faire de bon pain rapidement et économiquement.

A la campagne, la maîtresse de maison fait rarement confectionner le pain avec d'autre farine que celle du grain récolté sur son exploitation : elle connaît par expérience la qualité du grain, celle de la farine, ainsi que le rendement de la farine en pain.

Toutes ces questions sont de la plus haute importance pour une ménagère, car le pain est la principale dépense du ménage de la ferme.

Criblage et mouture du grain.

Proportion du grain à moudre à la fois. — La quantité de grain qu'on fait moudre à la fois doit être assez considérable relativement à la consommation de la maison. La farine fraîchement moulue produit moins de pain et un pain de moins bonne qualité que celle qui est moulue depuis quelque temps. Mais ici encore il ne faut rien exagérer, car la farine, si on tarde trop à la panifier, finit par perdre ses qualités.

Criblage. — On crible, c'est-à-dire on nettoie le grain avec soin avant de l'envoyer au moulin; si l'on réunit plusieurs espèces de grains, on les fait cribler séparément, parce que, n'étant pas de la même grosseur, ils seraient mal nettoyés, et le déchet serait considérable. Après le criblage, il convient de les mélanger avant de les remettre au meunier, qui, sans cette précaution, pourrait prélever exclusivement son droit de mouture sur le froment.

Choix du meunier. — Il est très-important de choisir un meunier honnête homme, car il est à peu près impossible de vérifier avec certitude s'il rend bien la farine du grain qu'on lui a porté, ou s'il ne prend pas, pour sa prime de mouture, une quantité de grain plus considérable que celle à laquelle il a droit; le plus souvent elle est d'un dixième.

On cherche à éviter ces inconvénients en payant en argent la prime de mouture au lieu de la payer en grain, en pesant le grain qu'on envoie au moulin et la farine que rend le meunier; mais ce contrôle est à peu près illusoire. Si le meunier est un malhonnête homme, il augmente le poids de farine par une foule de moyens que je me garderai bien d'ailleurs de révéler ici.

Farine.

Blutage. — Il faut que le moulin auquel on envoie son grain ait un blutoir, c'est-à-dire un bon appareil pour séparer de la farine le son qu'elle contient; on évite ainsi les frais et la perte de temps qu'entraîne le blutage à la main ou au tamis.

Farine de froment. — La farine de froment fraîchement moulue et de première qualité est d'un blanc très-légèrement teinté

de jaune clair; elle doit être exempte de parcelles de son, douce au toucher, d'une saveur et d'une odeur agréables; si l'on y plonge les doigts, elle s'attache à la peau, et si l'on en prend une petite quantité dans le creux de la main et qu'on la presse fortement, elle se pelotonne au lieu de tomber en poussière.

La farine de froment de seconde qualité est moins blanche que celle de première; pressée dans le creux de la main, elle ne tient pas aussi bien agglomérée en pelotes. Enfin, dans la farine de qualité tout à fait inférieure, on voit une multitude de petits points gris : c'est, disent les meuniers, de la *farine piquée*.

Farine de seigle. — La farine de seigle de bonne qualité est assez blanche; fraîchement moulue, elle exhale une odeur particulière, analogue à celle de la violette; elle perd cette odeur en vieillissant : ainsi, toutes les fois qu'elle ne l'a pas, c'est qu'elle est ancienne ou de qualité inférieure. On mélange parfois la farine de seigle avec la farine de froment, pour obtenir un pain un peu compacte, d'une saveur spéciale et agréable, qui peut être conservé frais plus longtemps que le pain de froment.

Farine d'orge. — Elle est d'un blanc mat et sensiblement plus grossière et moins douce au toucher que la farine de froment ou de seigle. On en fait un pain mat, peu levé, dont la saveur et l'odeur sont moins agréables que celles du pain de froment et du pain de seigle.

Farine de maïs. — On l'emploie dans le sud-ouest de la France pour remplacer le pain dans la campagne et pour les ouvriers des villes, sous forme de gros pains qu'on appelle *méture*. La pâte est pétrie avec de l'eau et un levain. On la fait cuire au four dans des terrines en terre dont on garnit l'intérieur avec des feuilles de choux, ce qui forme des espèces de moulures sur la croûte qui est dorée et fort appétissante; la pâte lève et forme à la cuisson une espèce de gâteau légèrement sucré et qu'on trouve excellent lorsqu'on n'est pas forcé d'en faire la base de sa nourriture, mais qui est loin d'avoir les qualités nutritives du pain de froment ni même d'un mélange de froment et de seigle. Cette méture est blanche ou jaune selon l'espèce de maïs employée, et d'un prix très-modique.

Dans d'autres contrées on la convertit en une espèce de bouillie épaisse qu'on appelle *gaudes*. Préparé avec soin, c'est un excellent mets. (Voir le *Manuel de cuisine.*)

La farine de maïs s'associe mal avec celle des autres céréales.

Farine de sarrasin. — Il ne faut pas mettre le sarrasin en tas, lorsqu'il est battu, avant qu'il soit très-sec, et il faut avoir soin de le remuer souvent, car il s'échauffe et contracte alors une odeur de moisissure. Il faut en faire moudre peu à la fois, parce que la farine perd de sa qualité en vieillissant.

Le sarrasin forme, en Bretagne, la base de la nourriture du paysan. On ne peut faire avec sa farine qu'un pain noir, compacte et mauvais. On fait ordinairement, avec la farine de sarrasin, des galettes, des crêpes, des gâteaux ou des bouillies, qu'on mange avec addition de beurre ou de lait; c'est alors un mets d'une saveur agréable.

Mélange des farines. — On emploie, pour faire le pain de ménage, de la farine de froment, soit seule, soit associée à un quart ou même à un tiers de farine de seigle ou d'orge : une dose modérée de farine de seigle, comme le tiers, le rend moins prompt à se dessécher pendant les fortes chaleurs. Le mélange avec de l'orge est moins bon; il rend le pain rude et sec.

Conservation des farines. — On conserve la farine dans des barils profonds qu'on pose sur des madriers pour que l'air puisse circuler tout autour. A défaut de barils, on la place dans des coffres ou même à terre sur le carreau bien propre. On colle du papier sur les parois intérieures des barils ou des coffres, afin d'en boucher toutes les fissures, et on les couvre. On les place dans une chambre bien aérée et à l'abri de l'humidité.

Four.

Les dimensions d'un four doivent varier selon la quantité de pain qu'on veut confectionner. En général, un four de ménage a 1m50 ou 1m60 de large sur 0m40 de haut, et à peu près 2 mètres de profondeur. La forme de four la meilleure pour conserver, concentrer et communiquer de toutes parts la chaleur est une hémisphère aplatie (grav. 98), dans laquelle on distingue plusieurs parties que je vais décrire.

L'*âtre*, c'est-à-dire la sole du four, est dallé en carreaux ou en pierre; il est plus élevé de 0m04 dans le fond qu'à la bouche du four.

La *voûte* est construite en briques mises sur champ, ou en tuf : elle doit être très-rapprochée de l'âtre : plus elle est près de l'âtre, plus elle est facile à chauffer. La distance de 0m40 au centre est la plus convenable. Mais à la campagne, où l'on brûle toute es-

pèce de bois, cette distance doit être plus grande et je conseille de la porter à 0^m60.

La *bouche* B (grav. 98) est d'une largeur proportionnée aux dimensions des pains ; elle se ferme au moyen d'une porte en tôle forte munie d'une poignée.

Le *dessus du four* est presque toujours une place perdue qui pourrait être utilisée pour sécher du bois.

Le *dessous du four* doit être plein. On a renoncé à y établir une excavation, parce qu'on a reconnu qu'elle donnait lieu à une grande déperdition de chaleur.

Des différents degrés du chauffage du four. — Pour un four chauffé tous les jours, lorsque la voûte est blanche ou qu'un morceau de bois que l'on frotte sur la sole du four produit des étincelles, il faut le fermer et attendre 10 minutes avant d'enfourner. Le four à ce degré de chaleur ne peut servir que pour les gros pains, les grosses pièces de viande, les gros pâtés en croûte et en terrine, qu'il faudra même surveiller.

Grav. 98. — Four.

Si on attend trois quarts d'heure ou une heure après que le four était chauffé au blanc, en yant soin de tenir le four fermé, le four, à ce degré de chaleur, le *four gai,* comme on dit, convient aux galettes, tartes, feuilletages, gâteaux, etc.

Si on attend deux ou trois heures, le *four doux* sert à la cuisson des biscuits, gâteaux de Savoie, pâtisseries qui ne doivent prendre qu'une couleur pâle.

Enfin si on attend plus de trois heures, le *four perdu* peut encore être utilisé au séchage de différentes choses.

Si on chauffait seulement le four de temps à autre il faudrait, pour avoir les différents degrés de chaleur dont nous avons parlé, *four gai*, *four doux*, *four perdu*, attendre un peu moins longtemps que nous ne l'indiquons, parce qu'alors le four qui n'est pas chauffé régulièrement conserve moins bien sa chaleur et se refroidit plus vite.

Ustensiles de la boulangerie.

Allume. — On appelle *allume* des brins de bois bien secs et fendus. On s'en sert pour éclairer le four pendant qu'on enfourne les pains.

Chaudière. — Une chaudière en fonte est destinée à chauffer l'eau pour le pétrissage.

Corbeilles. — On fabrique des corbeilles de diverses formes; on les garnit, ou non, intérieurement d'une grosse toile, et on les saupoudre de farine avant d'y mettre la pâte. Les corbeilles servent à transporter la farine au pétrin et à recevoir la pâte. C'est dans ces corbeilles qu'on laisse la pâte fermenter jusqu'au moment de l'enfourner.

Grav. 99. — Coupe-pâte.

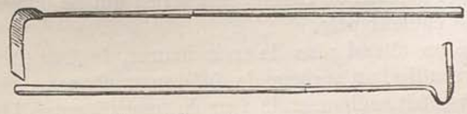
Coupe-pâte (grav. 99). — C'est une petite plaque de fer, étamée, à l'aide de laquelle on enlève la pâte qui adhère aux parois du pétrin ou aux mains, et on la divise.

Écouvillon. — Longue perche à l'extrémité de laquelle on adapte des morceaux de grosse toile qu'on mouille, et avec lesquels on nettoie le four dès qu'on en a enlevé la cendre.

Étouffoir. — Cylindre en tôle muni de deux anses, et hermétiquement fermé par un couvercle de même métal. L'étouffoir sert à éteindre et à renfermer la braise que l'on retire du four.

Fourgons. — Longue perche de bois au bout de laquelle est un morceau de fer droit et recourbé. Le fourgon droit (grav. 100) sert à soulever le bois enflammé qui est dans le four et à en activer la combustion. Le fourgon recourbé (grav. 101) est employé pour ramener la braise à la bouche du four.

Grav. 100. — Fourgon droit.

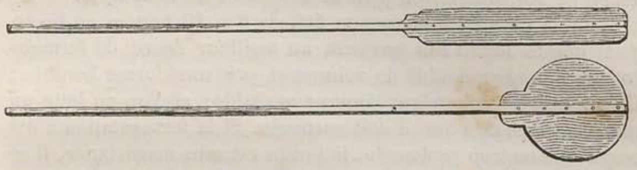


Grav. 101. — Fourgons recourbés.

Pelles. — Il faut avoir des pelles en bois, rondes ou oblongues (grav. 102). Elles servent à enfourner et défourner le pain.

Pétrin. — Le pétrin, appelé aussi *maie* ou *huche*, est un

coffre en bois dur qui sert à pétrir la pâte ; il a la forme d'une auge plus large à sa partie supérieure qu'à sa partie inférieure ; il a ordinairement 2 à 3 mètres de longueur sur 0m60 de lar-



Grav. 102. — Pelles pour enfourner et défourner le pain.

geur dans le haut et 0m40 de largeur dans le fond ; à l'aide d'une ou de deux planches qui servent de cloison mobile, on peut diviser le pétrin en deux ou trois compartiments plus ou moins grands, selon la quantité de pain qu'on veut faire.

Levain.

Le levain ou ferment est un morceau de pâte fermenté mis en réserve de la dernière fournée, pour déterminer la fermentation de la pâte ; il est ordinairement composé de râclures du pétrin, auxquelles on ajoute un peu d'eau froide et une petite quantité de farine. Une condition importante de la bonne fabrication du pain est la qualité du levain. Lorsqu'il est trop vieux, durci, sec et d'une odeur désagréable, au lieu d'être à l'état de fermentation nécessaire à la levée de la pâte, il est pour ainsi dire corrompu. Si l'on avait un levain dans cet état, il faudrait s'en procurer de frais, ou en faire un nouveau la veille du pétrissage, avec une très-petite partie du vieux levain. La proportion du levain ne peut être déterminée avec précision ; la plus usitée est de 1 à 2 pour 100 du poids total du pain qu'on se propose de pétrir. Le levain, façonné de pâte très-consistante, est déposé dans un vase spécial, peu profond, en terre ou en bois, et conservé au frais en attendant le moment de l'employer. La veille du jour où l'on doit faire le pain, on met à l'une des extrémités du pétrin la quantité de farine qu'on veut panifier. On enlève la croûte qui s'est formée à la surface du levain, et on place ce qui reste dans un trou pratiqué au milieu de cette farine ; puis, avec de l'eau tiède, d'autant plus chaude que la température est plus froide, on incorpore et on pétrit avec le levain une partie de la farine qui l'entoure. On saupoudre cette pâte avec de la

farine, et peu de temps après la fermentation commence. Si la température est froide, on active la fermentation en recouvrant la pâte d'une couverture de laine, qu'on fait chauffer s'il en est besoin. En été, on peut se dispenser de la couvrir.

Il suffit de 4 ou 5 heures en été, de 8 à 12 heures en hiver, pour que le levain soit parvenu au meilleur degré de fermentation; il a alors doublé de volume et pris une forme bombée; il doit exhaler une odeur vineuse agréable; si l'on en jette un morceau dans de l'eau, il doit surnager. Si la fermentation a été trop active ou trop prolongée, le levain est sans consistance, il se répand et semble bouillonner; il faut alors le repétrir en y ajoutant de nouvelle farine, et attendre une nouvelle fermentation. Un levain trop ou trop peu fermenté fait de mauvais pain; l'un a perdu son activité : l'autre ne l'a pas encore acquise.

Pétrissage.

Lorsqu'on veut pétrir, on met dans le pétrin le reste de la farine qu'on veut employer. On fait fondre dans de l'eau tiède en hiver, et à la température de l'air en été, 5 à 10 grammes de sel par kilogramme de pâte : l'eau trop chaude a l'inconvénient d'altérer la blancheur du pain. On délaie le levain avec de l'eau; lorsqu'il forme une pâte bien molle, on continue à verser de l'eau, et en même temps on y incorpore peu à peu la farine, en ayant soin qu'elle ne forme pas de grumeaux. Pour opérer ce mélange, on soulève la pâte, et on la retourne vivement par un mouvement régulier de va-et-vient, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement homogène.. Le pain est d'autant plus léger que la pâte a été mieux travaillée. Pour être bien exécuté, le travail du pétrissage ne doit être ni lent, ni brusque, ni interrompu; il faut y procéder régulièrement, par un mouvement uniforme et continu. La pratique apprend le degré de fermeté que la pâte doit acquérir; il faut qu'elle ne soit ni trop molle ni trop dure. Si la farine est formée d'un mélange de seigle et de froment, la pâte doit être plus ferme que lorsqu'elle est composée de froment pur ou mélangé d'orge. La personne qui pétrit peut tremper de temps en temps ses mains dans de l'eau froide si la température est chaude, ou dans de l'eau tiède si la température est froide. C'est ce qu'on appelle *bassiner*.

Quand la pâte est bien faite, résultat qu'on obtient par un travail qui dure de 20 à 30 minutes, selon l'activité de l'ouvrier et la quantité de pâte à pétrir, on la réunit à l'une des extrémités

du pétrin. On détache à l'aide du coupe-pâte tout ce qui reste attaché au pétrin ; on l'ajoute à la pâte, qu'on laisse reposer pendant une demi-heure en hiver, précaution inutile pendant l'été. On saupoudre ensuite le pétrin de farine et on procède à la formation des *boules* que la cuisson doit convertir en pain. (Le mot *boulanger* vient de *boule*.)

Pour former les boules, on découpe, à l'aide du *coupe-pâte*, une portion de la pâte, on la pèse, pour s'assurer qu'elle a bien le poids qu'on désire. Si la première boule séparée est insuffisante pour former un pain, on en ajoute au besoin. On place la boule qu'on a formée sur la partie du pétrin saupoudrée de farine, et on la roule à plusieurs reprises et en ramenant alternativement les bords au milieu ; puis on la dépose dans des corbeilles de forme convenable.

Il faut que la pâte n'en remplisse que la moitié, car, en levant, elle augmente de volume.

En pesant la pâte, il faut songer que la cuisson fera évaporer une partie notable de l'eau qu'elle contient. Cette évaporation est d'un dixième pour les pains de 5 kilogr., d'un huitième pour les pains de 2 kilogr., en un mot, elle est d'autant plus grande que chaque pain pèse moins.

On étend ensuite la pâte sous la forme qu'on désire, de manière à obtenir des pains longs, fendus, et des pains ronds ou en couronne.

Quand toutes les corbeilles sont garnies de pâte, on les place, en hiver, dans un lieu chaud, par exemple près de la bouche d'un four, et on les couvre d'abord d'une toile propre, puis d'une ou deux couvertures de laine, selon la température (en été, la toile suffit). On laisse ensuite la pâte *lever*, c'est-à-dire fermenter. Le temps nécessaire pour la fermentation ne peut être précisé ; l'expérience seule apprend à reconnaître le moment où le pain peut être mis au four ; la pâte se fendille à la surface, quand elle est suffisamment levée.

Cuisson du pain.

Lorsque la pâte commence à fermenter, ce dont on s'aperçoit lorsque la farine dont on l'a saupoudrée se fendille, il est temps de chauffer le four.

Pour bien chauffer le four, on fait brûler le bois successivement sur toutes les parties de l'âtre ; à mesure qu'un fagot a brûlé, on retire la braise vers la bouche à l'aide du fourgon re-

courbé. Si le bois ne brûle pas activement, on le soulève à l'aide du fourgon pointu. On reconnaît que le four est suffisamment chauffé, lorsque la voûte devient uniformément blanche et que le choc du fourgon sur le carreau en fait jaillir de petites étincelles, comme je l'ai déjà indiqué. On retire alors la plus grande partie de la braise en en laissant cependant une petite portion près de la bouche et à l'intérieur du four, et on nettoie l'âtre à l'aide de l'écouvillon.

La quantité de bois à employer varie suivant la dimension du four, son mode de construction et selon le bois dont on se sert.

Pour enfourner, on appuie la palette de la pelle sur le rebord extérieur de la bouche du four; on saupoudre la pelle avec de la farine pour que la pâte qu'on y place ne s'y attache pas; un aide saisit la corbeille, la renverse vivement sur la pelle et retire immédiatement le panier. On donne rapidement avec la main une dernière forme au pain et on l'enfourne. Si l'on veut que le pain soit fendu, on donne vivement un coup de lame de couteau sur la pâte, on peut même lancer un peu d'eau avec la main dans la fente; ce qui la fait ouvrir.

Quand le pain est enfourné, on ferme la bouche du four, et, dix minutes après, on l'ouvre pour vérifier la couleur de la croûte. Si elle noircit, on laisse la bouche du four ouverte; si la couleur est trop pâle, on augmente la quantité de braise que l'on a disposée, comme nous l'avons dit, à la bouche du four; lorsque la croûte est bien prise, on change un peu les pains de place; s'ils se touchent, on les détache, puis on ferme le four.

La cuisson d'un pain de 2 kilogr. dure une demi-heure; celle d'un pain de 6 à 10 kilogr. est d'une heure et demie.

On s'assure que le pain est bien cuit en le frappant avec un doigt, et, si le bruit produit est sonore, on retire toute la fournée. On pose les pains à l'envers sur les corbeilles, et on les laisse exposés à l'air jusqu'à ce qu'ils soient entièrement refroidis.

Lorsque le pain est froid, on le conserve dans un lieu sec et aéré; si on l'enfermait, il moisirait.

A la campagne, on fixe horizontalement au plafond, à l'aide de quatre montants, une sorte d'échelle appelée dans certains pays *tenailler* assez élevée pour qu'on puisse circuler par-dessous. C'est sur cette échelle qu'on dispose les pains. Ainsi en contact avec l'air de toutes parts, le pain se conserve bien et ne moisit pas comme lorsqu'on le place dans un lieu humide et non aéré.

CHAPITRE XVI.

PROVISIONS DU MÉNAGE.

Dans un ménage bien dirigé, il convient de s'approvisionner, parmi les choses qui peuvent être conservées, de toutes celles qu'il est avantageux d'acheter en gros, ou qui coûtent moins cher dans certaines saisons. Une grande partie des provisions peut être préparée par les soins de la maîtresse de maison. Si elle entend bien ces détails, elle parviendra à très-peu de frais, et avec un léger travail, à pourvoir son ménage d'une foule de bonnes choses dont il serait privé s'il fallait les acheter. Le plaisir qu'elle trouvera à les offrir, aussi bien que l'économie qu'elle réalisera, la récompenseront grandement de sa peine. Mais elle doit veiller avec soin à ce que l'abondance n'amène pas la profusion et le gaspillage : pour éviter cet inconvénient grave, il convient qu'elle ait seule la garde des provisions et qu'elle choisisse une chambre ou un cabinet qui lui servira de magasin et dont elle aura seule la clef. Si elle livrait cette clef aux domestiques, il est malheureusement très-probable qu'ils en abuseraient.

Je ne parlerai ici que des provisions principales. (Voir pour les petites provisions du ménage : *Conserves*, *Confitures*, etc.)

Je ne puis trop recommander de mettre des étiquettes à toutes les provisions, c'est une mesure de prudence indispensable.

Bois.

Voir *Chauffage*.

Bougie.

Voir *Éclairage*.

Café.

Une des conditions essentielles pour que le café soit bon, c'est qu'il soit vieux. Lorsqu'il est nouveau, il est âcre et fort excitant; en vieillissant, il perd ces défauts, et, sous ce rapport, on peut le comparer au vin. Les gens inexpérimentés donnent la préférence au café bien vert et bien rond. Le café moka est le meilleur de tous. On en trouve rarement, même dans les grands magasins d'épicerie; mais on y trouve de bon café bourbon

vieux qui a presque le même arome que le moka. Le café martinique est beaucoup plus fort et plus excitant que les deux espèces que je viens de citer; plus qu'elles aussi il a besoin de vieillir pour avoir tout son arome. Il y a des cafés d'autres provenances.

Il faut donc acheter à la fois une ample provision de café, l'enfermer dans un lieu bien sec et le laisser vieillir. Il est bon de faire un mélange de moitié café bourbon ou moka et de moitié café martinique ou haïti.

Pour que le café soit agréable, il doit être peu brûlé; il ne faut pas qu'il soit noir, mais roux. Lorsqu'il est brûlé on l'enferme soigneusement dans une boîte ou un vase bien bouché, et on n'en fait moudre à la fois que la quantité nécessaire à la consommation du moment.

Il ne faut pas enfermer le café dans une boîte ayant la moindre odeur ou à côté de tout autre objet dont l'odeur soit un peu forte : il contracterait assez promptement cette odeur, ce qui nuirait beaucoup à sa qualité.

Il y a aujourd'hui des négociants qui font spécialement le commerce du café, et ils ont, pour le torréfier, des appareils qui lui conservent bien mieux son arome que les brûloirs employés par des cuisinières inexpérimentées. Mais les gourmets préfèrent avec raison, à tous les cafés moulus d'avance, celui qu'on fait brûler et moudre au moment même où l'on veut le préparer. D'ailleurs on ne peut pas juger à l'œil de la qualité du café quand il est brûlé.

Chandelle.

Voir *Éclairage*.

Charbon de bois.

Voir *Chauffage*.

Chocolat.

Il n'est guère possible d'avoir de bon chocolat, bien fabriqué, à moins de 4 fr. le kilogramme; pour en avoir de parfaitement bon, il faut le payer 5 ou 6 fr., et le prendre dans une maison de confiance. Tous les chocolats vendus à des prix inférieurs sont falsifiés, ou bien le cacao qui a servi à leur fabrication est de qualité inférieure. Au surplus, les substances qu'on ajoute au cacao pour abaisser le prix du chocolat ne sont point malfaisantes en elles-mêmes; il n'y a donc d'inconvénients que

pour le goût. Le chocolat perd assez promptement sa qualité; l'huile qu'il contient se rancit, et son parfum disparaît; on ne doit pas le conserver plus d'un an.

Le chocolat espagnol, comme celui de Bayonne et de tout le Sud-Ouest, est beaucoup moins broyé et moins sucré que le chocolat de Paris; il convient moins pour les crêmes, mais il est plus agréable à manger cru. Lorsque le chocolat est cuit à l'eau ou au lait, il doit être couvert d'œils à sa surface, comme le bouillon gras.

Coke.

Voir *Chauffage*.

Houille.

Voir *Chauffage*.

Huile.

Huile à manger.

Huile d'olive. — L'huile d'olive est généralement d'une saveur douce, à peine sapide; il y a cependant des huiles d'olive qui ont l'odeur et le goût du fruit; quelques personnes les préfèrent lorsque ce goût est agréable et sans âcreté. Il est très-difficile de se procurer dans le commerce de détail de bonne huile d'olive; elle est presque toujours mélangée. Le mieux est d'en faire venir du midi de la France une provision pour une année; encore n'est-on pas bien sûr de la pureté de ce produit, à moins de connaître un propriétaire qui expédie l'huile qu'il a récoltée lui-même.

L'huile *vierge* est celle qu'on obtient de la première expression des olives à froid.

Le prix toujours assez élevé des huiles d'olive a excité la cupidité des marchands. Depuis longtemps déjà, le Nord envoie au Midi de l'huile de pavot ou d'œillette, qui coûte bien moins que l'huile d'olive; la falsification est opérée dans le Midi même, et le mélange est ensuite expédié à des consommateurs que le lieu de l'expédition rassure contre toute crainte de fraude.

Un moyen de reconnaître l'huile d'olive est de l'agiter ou de la vider d'un vase dans un autre : l'huile d'olive ne doit pas produire de mousse, tandis que les autres huiles moussent.

On conserve l'huile d'olive à la cave dans des bouteilles en verre ou en grès verni bien remplies. C'est une erreur de croire que l'huile qui gèle facilement est toujours bonne. Cette congé-

lation hâtive indique bien que c'est de l'huile d'olive, car elle se fige avant toutes les autres; mais, lorsqu'elle est de mauvaise qualité ou même rance, elle gèle également très-vite.

Huile de noix, d'amandes, etc. — Les huiles bien fraîches de noix ou d'amandes douces sont meilleures lorsqu'elles ont été extraites à froid; elles sont quelquefois assez bonnes pour tromper les gourmets les plus raffinés, mais elles rancissent promptement.

L'huile de noix ne peut être conservée que lorsqu'elle est bien cuite, c'est-à-dire lorsqu'on fait chauffer les noix pour en extraire l'huile; mais ce mode d'opérer a l'inconvénient de lui donner un goût particulier désagréable pour certaines personnes. Pour que l'huile soit bonne, il faut la laisser reposer un certain temps; elle forme un dépôt.

Huile blanche de pavot ou d'œillette. — L'huile de pavot ou d'œillette, appelée dans le commerce *huile blanche*, sans valoir l'huile d'olive, peut la remplacer au besoin; elle coûte beaucoup moins. Elle n'a point de goût désagréable lorsqu'elle est récemment fabriquée; il faut donc l'acheter chez un marchand qui en ait un grand débit.

Huile à brûler.

Voir *Éclairage*.

Indigo ou bleu.

Le bleu ou indigo sert à donner une légère teinte bleue au linge. Il est si souvent falsifié, qu'il est extrêmement difficile de s'en procurer de bon dans le commerce de détail. — Voir *Blanchissage*.

Il y a économie à acheter le bleu en gros, par 500 grammes à la fois; on le conserve pendant plusieurs années sans altération.

Javelle (Eau de).

L'eau de javelle, pour être bonne, doit être incolore ou rose, fort odorante, et doit piquer la peau lorsqu'on y plonge les doigts, surtout s'ils ont la moindre écorchure. On conserve l'eau de javelle dans une bouteille étiquetée, bien bouchée, et qui doit être en *verre noir* ou en grès, parce que l'action de la lumière la décompose peu à peu.

Miel.

La couleur, la qualité et l'arome du miel varient suivant la nature des fleurs dans lesquelles les abeilles l'ont récolté. C'est avec le miel mélangé d'eau et fermenté d'une certaine façon qu'on fait la liqueur appelée *hydromel*. Le miel, mangé comme une confiture, est un aliment agréable et sain. Sa qualité légèrement laxative le fait préférer au sucre pour édulcorer certaines tisanes et certains aliments.

Miel vierge. — On appelle ainsi celui qu'on obtient par simple écoulement des rayons de miel ouverts.

Miel ordinaire. — C'est celui qu'on obtient en pressant les gâteaux ou rayons; il est moins parfumé que le miel vierge, surtout quand la pression s'en est opérée à chaud.

Seul, le miel vierge parfaitement pur se conserve plusieurs années; on doit le placer en lieu frais, dans des vases en grès ou mieux en bois. Le miel ordinaire fermente pendant les chaleurs.

Moutarde.

Pour faire de bonne moutarde, il faut se procurer de la graine nouvelle de moutarde noire, bien débarrassée de tout corps étranger. Si elle n'est pas bien nettoyée, on peut la passer dans une passoire fine, la vanner, en la faisant tomber d'un vase dans l'autre dans un endroit exposé au vent, la laver même et la faire sécher. Ensuite on la pile dans un mortier de marbre à l'aide d'un pilon de bois. Lorsqu'elle est parfaitement pilée, on la tamise afin de n'employer que les parties les plus fines. On délaye généralement cette poudre avec du vinaigre à l'estragon, auquel on ajoute un peu de sel, ou avec de bon vin rouge; la bonne moutarde délayée dans l'eau a une très-forte saveur et un arome très-piquant, bien que moins agréable que la moutarde délayée dans du vinaigre parfumé.

On conserve longtemps la moutarde lorsqu'elle est placée dans des vases bien bouchés; si on néglige ce soin, elle se dessèche sans se décomposer.

Oseille (Sel d').

Le sel d'oseille doit être blanc, bien cristallisé et très-transparent.

Avant de l'employer, on le pulvérise à l'aide d'un rouleau de bois, d'une bouteille ou d'un verre. Il faut éviter d'en laisser

tomber sur du marbre ou sur une pierre calcaire quelconque, car il l'entame à l'instant, et par conséquent il en détruit le poli. Pour conserver le sel d'oseille, on le met dans une petite fiole à large goulot, qu'on bouche bien et qu'on étiquette.

Pâtes.

Les pâtes sont des aliments faits avec de la farine pétrie. Selon leur forme, on les appelle vermicelle, semoule, macaroni, etc. Il faut s'approvisionner de pâtes, mais il ne faut pas en faire de trop grandes provisions, parce que les vers les attaquent facilement, et qu'en outre elles contractent, en vieillissant, un goût de poussière très-désagréable. Les pâtes d'Italie sont les meilleures ; il y en a des dépôts à Paris. Le gluten granulé de Poitiers est très-nourrissant, et le riz de pommes de terre, dit *riz de Touraine,* est excellent.

Riz.

Le riz doit être transparent, entier, gros, ne pas sentir la poussière et n'avoir aucune trace de l'odeur musquée, si désagréable, qu'il a souvent. Le riz de Piémont s'écrase et se gonfle plus que le riz de Caroline, qui est plus long, plus transparent et ordinairement meilleur. Le riz de Floride est à très-bas prix; on verra, quand nous traiterons de ces différents sujets, qu'il peut être employé avec avantage en soupe ou dans le pain.

Savon.

Il y a deux espèces de savon solide : le savon *blanc* et le savon *marbré,* et un savon presque liquide, le savon *vert.*

Le savon blanc coûte plus cher que le savon marbré, mais son action est plus énergique. Lorsqu'on a d'habiles savonneuses qui savent le ménager, il est plus économique d'employer le savon blanc. Il y a une espèce de savon blanc qui est plus mordant, et qui coûte moins cher que les deux savons dont je viens de parler ; il convient au linge grossier, mais il altère les couleurs de cotonnades, indiennes, etc.

Si le savon marbré est bon, ses parties blanches sont d'un beau blanc sans traces jaunâtres, et ses parties bleues d'un beau bleu et bien tranchées, comme dans un beau marbre ; sa pâte est lisse, fine et percée de trous ou *œils,* comme le fromage de Gruyère. Il ne s'émiette pas en miettes rondes, mais

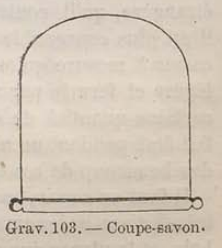
en lames, et il a une odeur agréable, qui disparaît entièrement quand le linge est rincé. Le savon qui n'a pas tous ces caractères est de mauvaise qualité.

Il y a encore une espèce de savon, appelé *noir* ou *vert*. Il est beaucoup plus mordant que l'autre et laisse après lui une odeur assez désagréable. Il y a des pays où l'on n'emploie pas d'autre savon. Je ne conseille pas d'en faire un usage habituel. Il coûte moins que l'autre ; comme il est presque liquide, on l'achète en pots.

Approvisionnement. — Le savon, lorsqu'il est sec et dur, est infiniment plus profitable que s'il est frais et mou, parce que, dans ce dernier cas, il se dissout trop promptement dans l'eau. Il faut donc en faire une certaine provision ; il vaut même mieux l'acheter en gros, en prendre une caisse, par exemple, tant il y a d'avantage à l'employer plutôt dur que mou. On le conserve un an ou deux sans altération ; on peut donc, sans danger, en faire provision à l'avance ; on l'achète d'ailleurs à plus bas prix.

Dès que la provision est faite, on coupe le savon en morceaux d'une grosseur telle, qu'on puisse les manier facilement. Il y a toujours économie à en donner peu à la fois aux domestiques. On emploie, pour le couper, un fil de fer fin, attaché aux deux extrémités d'une petite poignée de bois, et formant une boucle assez large pour que la brique de savon tout entière puisse y passer (grav. 103). On émiette le savon en le coupant avec un couteau, même bien affilé, tandis qu'avec ce fil de fer on le coupe parfaitement net et très-facilement.

Lorsque les morceaux sont coupés, on les range les uns sur les autres dans un endroit aéré, en laissant entre eux un petit intervalle pour faciliter la circulation de l'air. Lorsqu'ils sont secs, on peut les enfermer dans une armoire bien saine.



Grav. 103. — Coupe-savon.

Sucre.

On peut se servir pour la cuisine de sucre brut, cassonade jaune. Le prix en est à peu près le même que celui du sucre blanc ; mais la cassonade jaune sucre mieux que le sucre blanc, et tente moins les domestiques. Elle donne aux mets, surtout aux laitages, un petit goût particulier assez agréable.

La cassonade blanche est le moins bon de tous les sucres raf-

finés et même bruts, parce qu'en général elle est composée de sucre *tombé*, c'est-à-dire de sucres qui ne sont pas bien cristallisés ou qui ont vieilli dans les magasins, et, par conséquent, n'ont pas les qualités essentielles du bon sucre.

Le bon sucre doit être brillant, sonore lorsqu'on le frappe avec le doigt; il doit casser net sans tomber en miettes, ne point altérer la transparence de l'eau dans laquelle on le fait fondre, il doit surtout y bien fondre; l'eau doit pénétrer dans toutes ses parties sans qu'aucune d'elles prenne une couleur blanc mat. Il doit avoir un goût franc, et ne sentir ni la poussière ni le beurre.

Le sucre est un objet important de consommation dans un ménage. A moins qu'on ne s'adresse directement à une raffinerie, il n'y a pas une grande économie à l'acheter au quintal au lieu de l'acheter en pains. Le poids du papier que les épiciers y ajoutent, en le vendant en détail, est pour eux un profit assez important; en l'achetant en pain, on profite de cette différence; en l'achetant par quintal chez un épicier en gros, on peut gagner 10 cent. par kilogramme. Les pains dits *quatre cassons*, qui pèsent environ 7 à 8 kilogrammes, me paraissent la qualité la plus convenable pour être employée dans le thé, le café, et dans l'eau qu'on veut sucrer.

Pour conserver le sucre, il faut le bien envelopper et le placer dans un lieu à l'abri de toute humidité et de toute odeur étrangère, qu'il contracterait facilement. Pour l'usage habituel, il est plus convenable de casser le sucre à l'avance que de le casser à mesure qu'on l'emploie; on fera bien d'avoir une boîte légère et fermée par un couvercle, dans laquelle on mettra une certaine quantité de sucre cassé. Le sucre se conserve en parfait état pendant un an; ce terme passé, il peut *tomber*, et perdre beaucoup de ses qualités.

Il faut se servir, pour casser le sucre, d'un couteau à lame très-épaisse uniquement consacré à cet usage, d'un marteau en bois, et le placer sur une plaque épaisse de plomb.

Pour réduire le sucre en poudre, on peut le piler ou le râper; on gagne du temps à le piler dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; le sucre pilé prend un goût particulier peu agréable, qui se communique à l'eau, mais qui est peu sensible dans les autres mélanges.

Thé.

Aujourd'hui que son usage est généralement répandu en France, il y a dans toutes les grandes villes des magasins qui en font le commerce. On fera bien de s'approvisionner dans l'un de ces magasins plutôt que chez un épicier.

Le thé vert est le moins bon ; il est-très excitant. Le thé noir, au contraire, est doux et parfumé. Pour prendre du thé agréable, il faut en faire un mélange qui, s'il est bien combiné, lui donne beaucoup de qualité. Je l'indique dans le *Manuel de cuisine*, ainsi que la manière de le préparer.

On conserve le thé très-longtemps lorsqu'il est dans un vase bien bouché et placé dans un lieu sec. A défaut de boîte à thé, on peut l'enfermer dans un bocal de verre bien fermé. Il faut le préserver avec soin des odeurs étrangères.

Vanille.

On place les gousses dans un flacon à large goulot ou un petit bocal, que l'on remplit ensuite de sucre râpé de manière que la vanille en soit bien entourée. Le sucre se parfume et peut se renouveler plusieurs fois sans altérer la vanille ; employé à sucrer les fraises, il leur donne un parfum exquis ; il en est de même pour la crême.

Vinaigre.

Le vinaigre de vin est le meilleur ; le vinaigre de cidre est aussi très-bon.

Pour être certain de ne pas acheter du vinaigre de bois, c'est-à-dire de l'acide pyroligneux au lieu de vinaigre de vin, on peut avoir chez soi, surtout dans les pays vignobles, un *vinaigrier*.

Vinaigrier. — C'est un baril d'une contenance d'environ 30 litres : il doit être placé dans un grenier et élevé sur un bâti, de manière qu'on puisse facilement en tirer le vinaigre. Le robinet doit être en bois. Il ne faut pas placer le robinet tout à fait au bas du baril, parce que la lie s'écoulerait par là. La bonde ne doit pas être hermétiquement fermée. On entretient le vinaigrier avec les vins qui ont perdu leurs qualités, le dépôt des barriques, qu'on filtre à travers une chausse de laine avant de le verser dans le vinaigrier, et enfin avec les vins éventés. Cependant c'est avec de bon vin qu'on fait le meilleur vinaigre.

Mère de vinaigre. — Pour confectionner le vinaigre, il faut

d'abord mettre dans le vinaigrier ce qu'on appelle une *mère de vinaigre*, qui sert de levain ; on la fabrique ainsi : on commence par verser *tout bouillant*, dans le baril, un litre du meilleur vinaigre qu'on puisse se procurer : on ferme le baril, et on le secoue en tous sens, afin de mettre le vinaigre en contact avec toutes ses parties. Le lendemain, on y ajoute la lie d'une barrique de vin et 30 grammes de tartre de vin réduit en poudre ; il est facile de se procurer ce tartre en défonçant une barrique qui a servi pendant plusieurs années. On laisse cette composition entrer en fermentation sans boucher le baril, huit ou dix jours après, on ajoute du vin, et au bout de vingt jours le mélange est devenu du vinaigre qu'on peut commencer à consommer. Il suffit, pour l'entretenir, d'y verser du vin à mesure qu'on tire du vinaigre.

On peut également obtenir une bonne mère de vinaigre avec du cidre ou du vin rouge qu'on fait aigrir en exposant le baril qui le contient dans un lieu chaud, comme dans un grenier, surtout si le toit est couvert d'ardoises. On y met du vin lorsqu'on a acquis la certitude que le liquide contenu dans le baril est parfaitement aigre ; mais on ne doit mettre le vin que peu à peu et en y ajoutant un peu de vinaigre fort.

Une mère de vinaigre ressemble à une peau mollasse sans poil ; quelquefois elle devient trop considérable, et le vinaigre est altéré. On défonce le baril, on enlève la partie de la mère qui paraît la moins saine ; on laisse le reste, on referme le baril, on ajoute du vinaigre, et, quinze jours après, du vin.

Si l'on veut que le vinaigre soit blanc, on emploie de la lie et du tartre blancs.

Si l'on met du vin rouge sur un levain blanc, le vinaigre sera rouge ; si l'on verse du vin blanc sur un levain rouge, le vinaigre est moins coloré que si l'on s'était servi d'un vin rouge, mais il n'est pas blanc. On peut entretenir son vinaigrier en y mettant de bon cidre.

Le vinaigre blanc est plus haut en goût et plus agréable que le vinaigre rouge. Si l'on ne peut faire chez soi que du vinaigre rouge, on le fait consommer à la ferme et aux domestiques, et on achète du bon vinaigre blanc pour la table des maîtres.

Vinaigre aromatisé. — Dans une cruche de six litres on place deux fortes poignées de jeunes tiges d'estragon, quatre gousses d'ail, vingt petits oignons, 60 grammes de fleurs de sureau sèches, une demi-poignée de feuilles de roses odorantes, une demi-

poignée de fleurs de capucines, deux petites branches de thym, six feuilles de laurier-sauce, une demi-poignée de passe-pierre, six clous de girofle, 250 grammes de sel de cuisine. On remplit la cruche de bon vinaigre fort. On couvre la cruche avec une tuile, et on la place dans un lieu exposé à l'action du soleil. Trois semaines après, on décante; puis on filtre le vinaigre dans un entonnoir de verre ou de gutta-percha garni d'un filtre de papier gris; ce vinaigre est excellent; on le verse dans des bouteilles bien bouchées.

Effet de l'ébullition du vinaigre. — On peut faire bouillir le vinaigre avant d'y mettre les plantes aromatiques; l'ébullition lui donne de la force ; on laisse déposer, et on décante ou l'on filtre. On met les herbes à froid. Si le vinaigre a été affaibli par l'infusion des plantes, on peut, après les avoir retirées, l'exposer de nouveau au soleil dans une cruche bouchée seulement avec une tuile; mais cette exposition altère un peu la finesse du parfum.

Effet de la congélation. — La congélation produit aussi un excellent effet sur le vinaigre; elle le rend beaucoup plus fort, parce qu'elle lui enlève une partie de l'eau qu'il contient. Pour obtenir ce résultat, on expose le vinaigre au froid dans une terrine, et on enlève la glace qui se forme à la surface, de manière à extraire environ un dixième de vinaigre. Il est facile d'apprécier ce qu'on enlève ainsi en faisant fondre cette glace et en mesurant dans un litre l'eau qui en résulte. En effet, c'est l'eau seule qui se congèle ainsi dans le vinaigre et qu'on enlève. Ce procédé vaut bien mieux que l'ébullition, parce qu'il n'altère en rien l'arome que le vinaigre doit au vin qui a servi à le préparer.

Vinaigre de bois. — Le vinaigre de bois (acide pyroligneux est loin d'être aussi agréable, aussi sain, et d'avoir le même parfum que le vinaigre de vin, il a l'inconvénient d'être beaucoup plus corrosif, et avec lui on ne peut récurer le cuivre sans qu'il rougisse et perde son éclat quelques heures après le récurage. Je conseille à mes lectrices de ne jamais en faire usage.

CHAPITRE XVII.

CONSERVATION DES VIANDES.

CONSERVATION DES VIANDES FRAICHES.

La viande peut être conservée en bon état pendant quatre à cinq jours et jusqu'à huit jours lorsque la température est froide ou lorsqu'on la place dans un lieu frais, sec et obscur. On prolonge de plusieurs jours la conservation de la viande crue ou cuite en la plaçant dans une glacière. Je disais dans les éditions précédentes de mon ouvrage que s'il était possible de maintenir la viande dans un lieu dont la température ne s'élevât jamais au-dessus et ne s'abaissât jamais au-dessous de 0°, sa conservation en bon état serait presque indéfinie : ce problème paraît à peu près résolu aujourd'hui, grâce aux expériences de M. Tellier, et sa solution ne peut manquer d'avoir des résultats importants. Si les viandes rapportées d'Amérique par le *Frigorifique* conservent toutes leurs qualités comme on peut l'espérer, il est incontestable qu'un grand progrès aura été accompli.

CONSERVATION DES VIANDES SALÉES ET FUMÉES.

Bœuf.

A Hambourg, dans l'est de la France et en Allemagne, on conserve la viande de bœuf en la fumant après l'avoir salée. Je ne donnerai pas le procédé de cette fabrication ; il est assez compliqué et demande des soins minutieux et des ustensiles spéciaux. Le bœuf fumé de Hambourg est une viande saine et bonne, mais dont le goût ne plaît pas à tout le monde.

Porc.

La viande et la graisse de porc sont une des principales ressources d'un ménage de campagne et l'une des bases de la bonne cuisine : on doit donc, chaque année, tuer un ou plusieurs porcs, selon les besoins de la maison et les habitudes du pays. Cette provision sera commune à la maison de maître et à la ferme ; cependant, si l'on voulait se rendre un compte exact de la dépense de

l'une et de l'autre, on partagerait et on pèserait les diverses parties du porc avant de le saler.

La viande de porc convient surtout aux gens de la campagne, qui ne vivent presque que de céréales ou de légumes; l'homme a besoin de manger de la viande : elle est utile au maintien de sa santé. D'ailleurs, la viande d'un porc nourri dans la ferme revient à un prix très-peu élevé, et sa graisse fondue peut remplacer le beurre et être employée économiquement pour assaisonner divers mets.

MANIÈRE DE TUER ET DE PRÉPARER LE PORC.

Je suis d'avis, que, lorsqu'on veut tuer un porc, il vaut toujours mieux en charger un homme spécialement habitué à ce travail : du plus ou moins de perfection avec laquelle le cochon est saigné et de l'adresse avec laquelle la viande est découpée dépend en partie sa bonne conservation.

Lorsqu'on se prépare à faire tuer un cochon, il faut le laisser trente ou quarante heures sans lui donner à manger. On choisit, autant que possible, pour tuer un porc, un temps sec et frais, et surtout une époque où il n'y ait pas de grosses mouches qui déposent sur la viande, malgré les plus grandes précautions, des œufs qui se transforment en vers quelques heures après.

Nettoyage du porc.

Quelques personnes échaudent le cochon avec de l'eau bouillante pour pouvoir en arracher toutes les soies, qui se vendent; cette méthode donne de la qualité à la couenne, qui est complétement débarrassée de soie, mais elle ramollit la viande et peut contribuer à l'altérer si le temps est humide. D'autres personnes font griller les soies du cochon avec de la paille : je crois cette méthode meilleure. On fait chauffer davantage les pieds, afin de pouvoir enlever avec la pointe d'un couteau ou même avec la main, la corne qui les recouvre. Lorsque le cochon est bien grillé, on le lave d'abord à l'eau chaude, on le gratte avec un instrument spécial qu'on peut remplacer par un fort couteau, qui enlève avec les soies carbonisées une partie de leur racine; on peut aussi le frotter avec une tuile jusqu'à ce qu'il soit parfaitement propre, et on le rince à grande eau froide. Il est bon de ne pas se fier entièrement, pour ce nettoyage, aux personnes chargées de tuer le cochon, car elles ne demandent pas mieux que d'abréger la besogne.

Préparation du sang.

Le sang, recueilli ordinairement dans une poêle, doit être mis aussitôt dans un vase, où on le remue à la main pour éviter qu'il se coagule. La personne qui le remue enlève et jette les caillots qui se forment dans sa main. On le dépose dans un lieu frais, hors des atteintes des chats et des mouches.

Nettoyage des intestins.

Lorsque le porc est ouvert, on en retire la fressure, dont on ne garde que le foie, pour mettre dans les rillettes ou dans d'autres préparations; le reste, ne pouvant être salé, doit être mangé de suite. Il faut s'occuper de laver les intestins; on enlève d'abord la graisse qui les entoure et qui est mise à part et fondue, et bien qu'elle puisse être mangée, on l'emploie ordinairement au graissage des essieux; puis on transporte tous les intestins sur le bord d'une rivière ou d'un ruisseau. On lave sur-le-champ l'extérieur des tripes; puis, au moyen d'un petit morceau de bois, on les retourne par fractions pour les vider et les laver intérieurement. Il faut diviser ces boyaux en bouts assez longs; cela est plus commode pour faire le boudin. On ouvre l'estomac; on le lave et on le retourne, ainsi que les gros intestins. On rapporte le tout au logis dans un panier garni de linge blanc, et plus tard on nettoie de nouveau avec de l'eau tiède. On emploie, pour râcler l'intérieur des tripes, un couteau peu tranchant ou en bois; c'est l'instrument le plus convenable. Il faut que les boyaux destinés au boudin soient entièrement dégarnis de la membrane dont ils sont revêtus intérieurement et qu'il ne reste exactement que l'épiderme, qui doit paraître transparent lorsqu'on souffle dedans. On met ensuite ces boyaux à tremper dans un vase rempli d'eau jusqu'au moment de les employer, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'on ait dépecé le porc. Les autres portions d'intestins sont aussi parfaitement lavées, mais peu grattées; elles sont réservées pour faire des andouilles. La crépine ou coiffe qui entoure les intestins est réservée pour faire des crépinettes ou des pieds de cochon farcis, ou bien on la joint à la graisse des tripes.

Manière de découper le porc.

L'usage le plus généralement suivi est de découper le porc le lendemain du jour où il a été tué, et je pense que c'est un

tort : car la viande conservée pendant quelques jours devient plus tendre ; il faut donc ne la saler qu'au bout de deux ou trois jours si le temps est froid et sec. On tarde moins si le temps est doux et humide. Dans ce dernier cas, il faut placer le porc dans un lieu parfaitement obscur, pour éviter que les mouches viennent y déposer leurs œufs ; car on sait qu'elles fuient l'obscurité.

Il y a plusieurs manières de découper le porc pour le saler. Après l'avoir fendu dans sa longueur et avoir enlevé les pannes intérieures, qui ne sont bonnes qu'à être fondues pour faire du saindoux, on sépare les quartiers de derrière de ceux de devant ; c'est alors qu'on pèse les diverses parties du porc pour se rendre compte de son poids. Il ne faut pas tenir compte de la fressure, parce qu'elle ne peut pas se garder ; puis on peut, soit dégarnir le quartier de devant du lard, en forme de pannes, que l'on sale d'une seule pièce, soit le découper par morceaux, dont on enlève aussi le lard pour le saler également, mais en plusieurs morceaux. On dépèce la viande en portions plus ou moins fortes, selon l'usage du pays ou les besoins du ménage, mais je crois qu'il y a avantage à ne pas les faire trop grosses. Sur le quartier de derrière on lève les jambons, en les découpant de bonne forme circulaire en dessus ; la peau doit dépasser la chair plutôt que de ne pas la garnir jusqu'au bord. Il est important de ne pas attaquer la *molette,* c'est-à-dire l'os de la cuisse qui s'emboîte dans celui de la hanche, cela nuirait à la conservation du jambon. On découpe le reste du quartier de la même manière que l'on a découpé le quartier de devant.

On peut aussi, au lieu de fendre la colonne vertébrale par le milieu, la laisser intacte et couper des deux côtés, en conservant la largeur d'une main à cette bande, qu'on coupe par morceaux ; ils doivent être mangés les premiers, parce que la moelle qu'ils contiennent pourrait faire gâter les parties voisines.

Manière de saler la viande de porc.

Saloir. — La forme et la matière des vases destinés à la conservation du salé varient selon les contrées. Dans les pays que j'habite, on emploie des vases en grès appelés *jalles,* qui ont une embouchure assez étroite et un ventre assez volumineux. Ces jalles ont un couvercle également en grès, dont une portion s'introduit dans l'ouverture, que l'on garnit d'un gros linge double ; puis on charge ce couvercle, pour qu'il ne puisse pas être renversé

par les animaux rongeurs et qu'il ferme plus hermétiquement. Dans d'autres pays on se sert de saloirs en bois en forme de baquets un peu élevés plus larges à la base qu'à l'entrée et qui conviennent aussi parfaitement ; on les bouche avec un couvercle sous lequel on met aussi du linge. J'ai employé ces deux procédés, que je trouve également bons. Je pense donc qu'il n'y a point d'inconvénient à se conformer aux usages du pays qu'on habite. Le seul mérite particulier aux baquets ou tinettes en bois, c'est d'être moins fragiles que les jalles, qui coûtent cher et se cassent facilement.

Il vaut mieux avoir plusieurs saloirs de moindre dimension qu'un seul d'une grande contenance ; car, si on laisse un saloir longtemps entamé, le salé peut finir par s'altérer. D'ailleurs, dans l'un des saloirs on met le lard gras qu'on emploie pour piquer la viande ; dans l'autre, on met ce qu'on appelle la *poitrine,* qui comprend la poitrine proprement dite et le ventre. Ces morceaux forment le *petit-salé* et conviennent parfaitement pour la cuisine. Dans un troisième saloir on place tous les autres morceaux. On met une étiquette à chaque saloir, afin d'être assuré de trouver à volonté le morceau que l'on désire.

On ne doit jamais manier le salé avec les mains dans le saloir ; il faut employer une fourchette pour choisir et prendre le morceau qu'on veut en retirer ; ceux qu'on remettrait dans le saloir après les avoir touchés pourraient se gâter.

Quelques jours après la salaison, on doit visiter les saloirs et les secouer avec précaution pour tasser la viande et faire pénétrer le sel dans les interstices qui pourraient exister entre les morceaux ; alors, s'il se fait un vide à la surface, on le remplit avec de la saumure. A cet effet, on fait dissoudre du sel dans de l'eau, on en ajoute jusqu'à ce qu'il ne fonde plus, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'après être resté quatre ou cinq heures dans cette eau, il se dépose au fond sans se fondre ; on remplit les saloirs avec cette saumure. On fait sécher au four, au soleil ou au feu, le sel qui ne s'est pas dissous ; il n'est nullement altéré.

Parti à tirer des résidus du sel. — Lorsqu'un saloir ne contient plus de viande, il reste au fond beaucoup de sel qu'on peut employer avec avantage pour la cuisine. On le lave rapidement en jetant dessus de l'eau fraîche, qu'on n'y laisse pas séjourner, et on le met à sécher au four et au soleil. Outre le sel, il se trouve beaucoup de saumure à laquelle on joint l'eau dans laquelle on

a lavé le sel; on conserve cette saumure pour saler la nourriture des cochons à la fin de l'engraissement, lorsqu'ils ne mangent plus avec grand appétit; le sel excite leur appétit, leur fait accepter des aliments qu'ils refuseraient et facilite leur digestion.

Salaison. — Lorsque toute la viande est découpée, on procède à la salaison. Pour cela, on met du sel sur une table, puis on frotte vigoureusement avec ce sel la surface entière de chaque morceau de viande, qu'on range ensuite dans le saloir, au fond duquel on a préalablement placé une petite couche de sel. Tout le sel employé à la salaison doit être aromatisé avec du poivre en poudre et en grain. On met les morceaux un à un dans le saloir, avec soin, en les serrant les uns près des autres, de manière à éviter de laisser des vides entre eux et en faisant en sorte que la couenne se trouve le long des parois de la tinette; puis, lorsqu'on a placé une couche de viande, on y répand du sel, auquel on ajoute du laurier, du thym et quelques grains de genièvre. On procède ainsi jusqu'à la fin, en conservant, pour les placer à la partie supérieure (afin qu'elles soient consommées les premières) les parties qui se conservent le moins bien, comme celles qui avoisinent la saignée, le collet, la tête, les jambes de devant, et les morceaux qui contiennent beaucoup d'os. On termine par une épaisse couche de sel, qui doit remplir tous les vides existant à la surface.

Les charcutiers de Paris suivent une autre méthode, également facile à pratiquer dans les ménages. Après avoir dépecé le porc et en avoir disposé les pièces dans le saloir par lits alternatifs avec un peu de sel, du thym, de la sauge et quelques feuilles de laurier, ils préparent une saumure assez forte pour qu'un œuf cru avec sa coquille y surnage. Alors le baril ou le baquet qui sert de saloir est posé sur un trépied, comme on le fait pour les baquets à lessive; le baril est percé à sa partie inférieure d'un trou fermé par un bouchon de paille. On verse la saumure en assez grande quantité pour que toute la viande soit complétement immergée. A mesure que la saumure s'écoule par l'ouverture inférieure du vase, elle est reçue dans une terrine et versée de nouveau sur la viande. Au bout de deux jours de ce genre de lessivage, la viande de porc est salée, aromatisée; sa saveur est excellente et sa conservation est plus sûre et plus prolongée, dit-on, que quand la viande a été salée par tout autre procédé. Je n'en ai pas fait l'essai.

EXPLOI DES DIVERSES PARTIES DU PORC.

Andouilles.

On emploie les gros boyaux à faire des andouilles. Après les avoir bien lavés à l'eau froide et les avoir râclés légèrement, on les lave à l'eau très-chaude, puis on les fait macérer pendant trois ou quatre heures dans du sel pilé, fortement assaisonné de poivre et d'épices; on choisit et on met à part ceux qui sont les mieux faits pour servir d'enveloppes aux andouilles; les autres sont coupés, avec des ciseaux, en lanières de un ou deux centimètres; on peut y ajouter des lanières de fraise de veau échaudée et bien blanche, ce qui les rendra plus délicates. Tout étant ainsi préparé, on prend la quantité de lanières suffisante pour remplir un boyau, on les réunit en un paquet, en les allongeant sur une table, et de manière à égaliser autant que possible les bouts des deux côtés. Dans le boyau qui doit servir d'enveloppe à l'andouille, on doit passer une ficelle que l'on attache ensuite par une de ses extrémités au milieu du paquet de lanières que l'on vient de préparer; on attache aussi très-serré le bout de l'enveloppe le plus rapproché des lanières; alors, prenant d'une main le bout de la ficelle qui sort du gros boyau, on fait avec l'autre main glisser celui-ci et, doucement, sans effort, on retourne peu à peu l'enveloppe sur les lanières jusqu'à ce que celles-ci soient entièrement enveloppées; on coupe alors la ficelle; on rentre un peu l'autre bout, et l'andouille est faite. On procède ainsi pour toutes les autres, puis on les met à cuire, en les faisant bouillir à petit feu, pendant deux heures environ, dans de l'eau assaisonnée de sel, poivre, quelques oignons, thym et laurier. On les retire de l'eau, on les fait égoutter et on les range l'une à côté de l'autre sur une planche; on les recouvre d'une autre planche qu'on charge d'un poids de 1 kilogramme environ; on les laisse refroidir en cet état. Elles se conservent ainsi plus ou moins longtemps selon la température; si on les fait fumer, leur conservation sera bien plus longue et plus facile. Pour les manger, on les fait griller.

Boudin.

Bien que le boudin ne puisse pas être mis au nombre des provisions de ménage, je crois devoir en donner ici la recette, parce

qu'on le fait nécessairement au moment où l'on s'occupe de la préparation de la viande de porc.

Lorsque les boyaux ont été nettoyés et râclés avec soin, comme

ment,
on le
ar un
extré-
pour
vec la

nons ;
r ordi-
le feu
soin,
soient
qu'on
'il soit
joues
e, on y
e tout
naigre
on les
is sur
l pour
udins.
fondre
. Il ne
e s'en
le riz,
pé en
ur, en
ardons
froidir
ion en
e cuise
noment

où on le verse dans le chaudron. Ensuite on procède à l'assaisonnement : le sel doit être réduit en poudre; on en met la quantité qu'on juge convenable, ce qui est assez difficile à préciser ; on y ajoute du poivre et des épices également en poudre : girofle, cannelle, etc. Le boudin est un mets qui

flacon tenu incliné et non verticalement.
ENFANTS : Mêmes doses

styl-Sirop
à potage par jour. Chaque cuillerée
e, mais dans 1/3 de verre d'eau ordinaire
nt avant les repas.
ntremets (6 à 12 ans) ou à café (2 à 6 ans).

l-Comprimés
és par jour : 2 à 3 une heure avant
omprimé ou le croquer en buvant un peu
dissoudre)

harmacien-Chimiste
Hospices de la Seine
ugirard, PARIS (6e)
es Pharmacies
R. C. Seine 18000
ter, 11. rue de Tanger. — Paris R.

L'HÉMOSTYL

du Docteur ROUSSEL

Sérum Organique Hémopoïétique

ANÉMIES

HÉMORRAGIES

PANSEMENTS

1. L'HÉMOSTYL, SERUM HÉMOPOIETIQUE ; TRAITEMENT DES ANÉMIES

Un grand nombre de maladies, aiguës ou chroniques, s'accompagnent, à une période quelconque de leur évolution, d'une **anémie** plus ou moins marquée.

L'anémie est essentiellement caractérisée par la diminution du nombre des **globules rouges** du sang et de leur teneur en **hémoglobine.** Or, la principale fonction des globules rouges est d'apporter aux tissus **l'oxygène** nécessaire à l'accomplissement de toutes les fonctions de **nutrition.** Aussi apparaissent immédiatement les conséquences de la destruction de ces **véhicules d'oxygène** : paleur de la peau et des muqueuses ; vertiges et inaptitude au travail intellectuel par anémie cérébrale ; incapacité d'efforts physiques par altération de la nutrition de l'organisme ; troubles du cœur par modification des mouvements respiratoires : tous signes d'un état général déficitaire, susceptible de préparer les pires éclosions.

Jusqu'en 1912, on ne disposait contre l'anémie que du **fer** — qui ne répond qu'à une partie des nécessités du traitement, et engendre des troubles digestifs sérieux — et des **extraits de viande,** si fermentescibles. **L'HEMOSTYL du docteur ROUSSEL** est basé sur un principe médical tout différent. Ce n'est pas un produit chimique (fer) ni un extrait d'animal mort (jus de viande).

En 1906, en effet le Dr CARNOT, Professeur de Thérapeutique à la Faculté de Médecine de Paris et Médecin des Hôpitaux, communiquait au Monde Savant (Académie des Sciences et Société de Biologie), en conclusion d'une série de Travaux de laboratoire et d'applications pratiques, que le traitement de tous les états anémiques allait, hors d'un empirisme souvent grossier, être orienté à son tour, dans la voix féconde de la **Sérothérapie :** en administrant à un organisme **anémié** du

sérum d'animaux mis, par une saignée préalable, en pleine crise de régénération hématique, c'est-à-dire du « **sérum hémopoïétique** ». (αιμα : sang : ποιειν : faire), on provoque une augmentation rapide et durable du nombre des **globules rouges** et de leur richesse en **hémoglobine.**

Depuis 1912, la réalisation pratique de ces données — sous le nom d'HEMOSTYL du Docteur ROUSSEL — a confirmé au Monde Médical, en même temps qu'à d'innombrables malades, les bienfaits de ce chapitre nouveau de la Sérothérapie.

L'Hémostyl constitue à lui seul un **traitement complet et spécifique de l'anémie** ; en accroissant rapidement le nombre des globules rouges et leur richesse en hémoglobine, il active toutes les nutritions ; l'appétit et les forces augmentent ; les aliments ingérés en plus grande quantité et mieux assimilés comblent le déficit créé par la maladie.

Toutes les autres préparations anti-anémiques ne sont que des extraits d'animaux **morts** (jus de viande, sirop d'hémoglobine) totalement dépourvus de propriétés « **Hémopoïétiques** ».

L'Institut de Sérothérapie ou est préparé l'Hemostyl — 10, route de Meaux, à Romainville (Seine) — est sous la Direction de deux Docteurs en Médecine, et d'un Pharmacien-Chimiste, Chef de Laboratoire ; trois Vétérinaires y surveillent constamment les animaux. La technique employée est celle de l'Institut Pasteur : elle comporte *l'asepsie la plus rigoureuse.*

FORMES PHARMACEUTIQUES

L'Hémostyl est présenté sous **trois formes :**

1° *Flacons-ampoules* de **sérum liquide,** en boîtes de 6 flacons-ampoules ;

2° *Sirop de* **sang hémopoïétique total** incorporé à mélange glycérine avec sirop aux zestes frais d'orange et de citron - seul produit réalisant **l'Opothérapie séro-sanguine complète** sous la forme de *sang hémopoïétique intégral*, provenant d'animaux **vivants,** en flacon de 300 grammes

3° *Comprimés* de sang hémopoïétique total desséché (avec sucre et cacao), en boîtes de 3 tubes de 15 comprimés.

INDICATIONS PRINCIPALES

1° Anémie après **hémorragie** par accouchement, fausse couche : par métrorragie, fibrôme, etc ;

2° Anémie par **tuberculose** : pulmonaire, osseuse ; par rachitisme ;

3° Chlorose : **chloro-anémie** des jeunes femmes et des jeunes filles, puberté et croissance douloureuses : débilité infantile :

4° Anémie **après maladies aigües : convalescences** de grippe, fièvre typhoïde, rhumatisme, bronchites, oreillons, etc. :

5° Anémie par **déchéances organiques chroniques** (cancer, débilité sénile) :

6° Anémie par **surmenage** : sportif, nerveux, etc. ; grossesse, allaitement :

7° **Paludisme.**

DOSES : voir page 4

Dans tous les cas où l'état général est profondément atteint, et dans la période aigüe de toutes les maladies infectieuses, il est préférable d'utiliser le sérum pur — flacons-ampoules — par voie buccale ou rectale, en réservant le sirop ou les comprimés pour les semaines ultérieures.

TOLÉRANCE. — Le sérum liquide et le sirop sont toujours très bien supportés, même dans les états cachectiques (cancer). — Le sérum desséché (comprimés) peut être employé dans toutes les déglobulisations qui ne s'accompagnent pas d'état gastrique ou intestinal très défectueux : dans ce cas recourir au sérum liquide.

DURÉE DU TRAITEMENT. Essentiellement variable selon la nature de l'anémie, accidentelle ou chronique. L'Hémostyl doit être employé aussi longtemps que persiste la cause de l'anémie ; il est donc impossible de préciser des régles. Cependant à titre d'indication, il faut compter 10 à 12 jours de traitement pour une anémie accidentelle, 25 à 30 jours pour une chloro-anémie.

(SELON LES PRESCRIPTIONS MÉDICALES)

2. - L'HÉMOSTYL, SÉRUM FRAIS :

HEMORRAGIES, PANSEMENTS

En dehors de sa spécificité dans les états anémiques, l'Hémostyl provenant d'animaux jeunes et sains, peut, à fortiori, recevoir, *sous la forme liquide de sérum pur*, toutes les applications du **sérum organique frais :**

Action hémostatique : activation de la coagulation dans les *hémorragies*, *plaies saignantes*, *hémophilie*, en injection, ingestion, lavement, application locale.

Action hyperleucocytaire locale : activation de la cicatrisation des plaies atones *(brûlures. ulcères variqueux, etc.)* et infectés *(abcès phlegmons, etc,)* en pansements locaux.

(SELON LES PRESCRIPTIONS MEDICALES).

DOSES et MODE D'EMPLOI

(Suivant les prescriptions médicales)

FLACONS - AMPOULES

1° Par voie buccale.

1 à 2 flacons-ampoules par jour, à prendre le matin à jeun ou 1 heure 1/2 avant les repas. Le contenu de chaque ampoule doit être mélangé à 1/4 de verre d'eau **froide** sucrée ou aromatisée.

2° Par voie rectale.

20 minutes après un lavement évacuateur, administrer un petit lavement de sérum composé du contenu de trois ampoules d'Hémostyl dilué dans 1/2 verre d'eau tiède.

Trait de lime **3° Par voie hypodermique.**

Les injections sous-cutanées d'Hémostyl réservées aux seuls cas d'hémorragies, **doivent être uniquement pratiquées par un médecin.**

Instruction pour vider le Flacon - Ampoule.

Faire mordre la lime contenue dans la boîte sur tout le pourtour du collet de l'ampoule, au niveau indiqué ci-contre et détacher le goulot d'un coup sec. Verser ensuite le contenu en agitant au-dessus du récipient le flacon tenu incliné et non verticalement.

ENFANTS : Mêmes doses

Hémostyl-Sirop

ADULTES : 2 à 3 cuillerées à potage par jour. Chaque cuillerée doit être prise non pas pure, mais dans 1/3 de verre d'eau ordinaire ou gazeuse, immédiatement avant les repas.

ENFANTS : 2 à 3 cuillerées à entremets (6 à 12 ans) ou à café (2 à 6 ans).

Hémostyl-Comprimés

ADULTES : 6 à 8 comprimés par jour : 2 à 3 une heure avant chaque repas. Avaler le comprimé ou le croquer en buvant un peu d'eau froide. (Ne pas faire dissoudre)

ENFANTS : Demi-dose.

J.-B. FIALIP, Pharmacien-Chimiste
Ex-Interne des Hospices de la Seine
97, Rue de Vaugirard, PARIS (6e)

En vente dans toutes les Pharmacies

R. C. Seine 18000

Imp. U. de Coster, 11, rue de Tanger. — Paris R.

qu'on le fait nécessairement au moment où l'on s'occupe de la préparation de la viande de porc.

Lorsque les boyaux ont été nettoyés et râclés avec soin, comme je l'ai indiqué ci-dessus, on prend chaque morceau séparément, on souffle dedans pour s'assurer s'il n'est pas percé, et on le coupe au point où il l'est; puis on l'attache avec un fil par un des bouts et on le met dans un plat rempli d'eau, l'autre extrémité ouverte restant sur le bord du plat. On procède ainsi pour tous les boyaux. Il ne reste plus ensuite qu'à les remplir avec la préparation que je vais indiquer.

On pèle et on coupe par tranches douze ou quinze gros oignons ; cette quantité suffit pour le sang d'un cochon de grosseur ordinaire, du poids de 100 à 120 kilogrammes. On les met sur le feu dans une casserole avec un peu d'eau; on les couvre avec soin, et on les laisse cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient réduits en purée. D'autre part, on lave 125 grammes de riz qu'on fait cuire dans deux litres de lait environ, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement crevé. On réserve, en découpant le porc, les joues et les bajoues; si cette viande n'est pas suffisamment grasse, on y ajoute du lard, car il faut que le boudin soit très-gras. Le tout doit former environ de 1 à 2 kilogrammes, tant de chair maigre que de grasse. On enlève la couenne de ces viandes, et on les hache aussi menu que la chair à saucisse. On met ce hachis sur le feu dans un chaudron ou dans un autre vase assez grand pour contenir tous les ingrédients qui doivent composer les boudins. On laisse cuire en remuant souvent; il ne faut pas laisser fondre la graisse, on y ajoute l'oignon et on retire le vase de feu. Il ne faut pas que la viande soit trop cuite, parce que la graisse s'en séparerait, ce qu'il faut éviter avec soin. On ajoute alors le riz, qu'on mélange parfaitement à la viande, et du lard coupé en morceaux de $0^{m}03$ à $0^{m}04$ de longueur sur $0^{m}01$ dépaisseur, en assez grande quantité pour qu'il s'en trouve deux ou trois lardons dans chaque bout de boudin ; puis, après avoir laissé refroidir quelques instants, on verse le sang dans cette préparation en remuant avec vitesse, pour que le sang versé le premier ne cuise pas. Il faut passer le sang dans une passoire fine, au moment où on le verse dans le chaudron. Ensuite on procède à l'assaisonnement : le sel doit être réduit en poudre; on en met la quantité qu'on juge convenable, ce qui est assez difficile à préciser ; on y ajoute du poivre et des épices également en poudre : girofle, cannelle, etc. Le boudin est un mets qui

doit être *relevé* par beaucoup d'assaisonnement. On mêle exactement le tout, puis on fait cuire dans une casserole une petite quantité de la préparation. Lorsque de rouge elle est devenue bien noire, on goûte pour s'assurer si l'assaisonnement est tel qu'on le souhaite, et on ajoute ce qui paraît y manquer. Il faut que la préparation paraisse trop salée et épicée, parce qu'en cuisant dans l'eau elle se dessale. On se dispose ensuite à remplir les boyaux : on introduit dans l'extrémité ouverte d'un boyau un petit entonnoir destiné à cet usage, dont la douille est assez large pour permettre à la préparation qui constitue les boudins d'y passer facilement; cette douille est taillée en pointe à la base pour en faciliter l'indroduction dans le boyau, qu'on enfonce jusqu'en haut de la douille, afin qu'on puisse le tenir avec sûreté pendant qu'on le remplit. On verse alors dans l'entonnoir la préparation à l'aide d'une cuiller à pot; s'il se présente quelques morceaux qui encombrent la douille, on les force à passer en pressant avec le manche d'une cuiller de bois. Il convient que cette opération soit faite par deux personnes.

Lorsque le boyau est plein, on retire le bout dans lequel était la douille, on le lie avec un fil, en ayant soin de laisser environ 5 à 6 centimètres de vide, et on range ce long bout de boudin en rond dans un grand vase, tel qu'une terrine. On remplit successivement tous les boyaux, en ayant soin de remuer la préparation au moment où on la prend; après quoi, on reprend chacun des boyaux remplis pour le diviser, en le liant également avec un fil à la longueur ordinaire des bouts de boudin. Pour faire cette opération, il faut toujours se tenir au-dessus d'un vase creux et assez grand, parce qu'il arrive assez souvent que des boyaux crèvent, et dans ce cas ce qu'ils contiennent n'est pas perdu. Si l'on a plus de préparation que les boyaux n'en peuvent contenir, on en remplit les gros boyaux destinés à faire des andouilles.

Les boudins ne sont pas encore terminés, il faut les faire cuire; on les met dans un chaudron assez grand pour qu'ils puissent baigner dans l'eau. On place le chaudron sur le feu, on amène l'eau jusqu'au degré de chaleur qui précède celui de l'ébullition, et on les fait cuire doucement à cette température, *sans jamais les laisser bouillir*. On peut aussi les mettre dans l'eau lorsqu'elle est très-chaude, mais sans être arrivée au degré de l'ébullition, ce qui est préférable. Lorsqu'une piqûre d'épingle en fait sortir, non pas du sang, mais un jet de graisse fondue, on retire

les boudins du chaudron, et on les laisse refroidir sur des torchons bien propres.

Lorsqu'on veut manger le boudin, il faut le faire chauffer plutôt que cuire sur un gril ou dans une poêle. Néanmoins, beaucoup de consommateurs préfèrent le boudin très-cuit.

On peut faire une excellente soupe à l'oignon ou aux choux avec l'eau qui a servi à la cuisson des boudins.

Saucisses.

Les boyaux de porc sont trop gros pour servir d'enveloppes aux saucisses; celles que vendent les charcutiers sont faites avec des intestins de mouton; mais on peut en faire de plates, dites *crépinettes*, avec la crépine ou coiffe, membrane grasse et transparente qu'on trouve dans l'intérieur du porc.

On choisit dans la viande, avant de la saler, des morceaux très-entrelardés, les parties qui avoisinent le cou par exemple. On les hache assez menu, et on ajoute du lard, si la viande n'est pas assez grasse; on sale et on poivre convenablement. Lorsque ce hachis, appelé *chair à saucisse*, est préparé, on en prend une portion grosse comme un œuf, et on l'entoure d'un morceau de la coiffe en aplatissant.

Fressure.

Quelques personnes regardent comme un morceau de choix ce qu'on nomme la *fressure*, c'est-à-dire les poumons, le cœur, le foie, la rate. La seule partie qui me semble présentable sur la table du maître est le foie; le reste doit être la part des gens de la ferme.

Fromage de hure.

Cette recette devrait rigoureusement être placée dans le *Manuel de cuisine;* mais, comme le moment le plus ordinaire de faire le fromage de hure est celui où l'on vient de tuer un cochon, je crois devoir la donner ici. La conversion de la hure en fromage permet de tirer un bon parti de ce morceau, qui souvent ne se conserve pas bien dans le saloir, et qui d'ailleurs contient tant d'os, qu'elle occupe plus de place qu'elle ne vaut. La hure de porc préparée en forme de fromage peut être conservée durant une quinzaine de jours en hiver.

On casse le museau en travers, parce qu'il serait difficile d'avoir une marmite assez haute pour contenir la tête entière; on fend

la gorge et la chair qui couvre la mâchoire inférieure, et on sépare la chair de l'os de cette mâchoire, qu'on enlève avec soin; on lave parfaitement, et à plusieurs reprises, surtout l'intérieur de la bouche et des oreilles avec de l'eau tiède. On met la hure dans une marmite, avec quelques carottes, deux oignons, quatre feuilles de laurier, deux branches de thym, une vingtaine de grains de poivre, quatre clous de girofle; on sale et on poivre assez fortement et on laisse cuire pendant cinq à six heures devant un feu doux. Si l'eau tarit trop, on en ajoute de nouvelle, afin que la tête baigne toujours ; on ne doit employer que de l'eau bouillante. Lorsque la cuisson est parfaite, on en retire la hure avec une écumoire, on la dépose sur un grand plat ; on détache avec soin, par morceaux, la couenne qui la recouvre : il est impossible de l'enlever d'un seul morceau, mais on cherche à la déchirer le moins possible; on range cette couenne tout autour d'un plat creux ou d'un saladier; puis on place dans un autre plat très-creux toute la viande qui se trouve sur la hure, le palais, les oreilles, les yeux, la cervelle, etc.; tout cela se détache des os avec la plus grande facilité. On divise les trop gros morceaux, et on réunit le tout dans ce saladier. On sale, on poivre et on assaisonne avec des épices, le tout à une assez forte dose; puis on remue avec une cuiller pour bien mélanger l'assaisonnement avec toutes les parties de la hure ; il vaut mieux ne pas ajouter tout l'assaisonnement à la fois et en saupoudrer la viande à mesure qu'on la remue. Il faut, lorsqu'on goûte le fromage de hure, que l'assaisonnement paraisse un peu trop relevé pendant que la chair est chaude, car en refroidissant elle perd de la vivacité de son goût. On range alors cette préparation dans le saladier garni de la couenne. Lorsque tout est placé, on pose sur le saladier une assiette ou un vase quelconque qui porte sur la viande, et on charge cette assiette d'un poids de 200 à 300 grammes. On laisse refroidir. Le lendemain, on retire le *fromage* du moule, en le détachant un peu tout autour et en le renversant ; il est devenu ferme et a pris la forme du plat qui le contenait.

Pour faire de ce fromage un mets plus recherché, il suffit d'y ajouter quelques truffes. Après les avoir lavées et bien brossées, pour ne pas laisser le plus petit gravier, on les pèle et on en pile la peau ; on joint aux truffes du lard haché, et on met le tout dans une casserole sur le feu pour laisser cuire pendant une demi-heure, en remuant souvent et en assaisonnant de poivre et de sel. Avant de mettre en forme la chair de la hure, on y mé-

lange ces truffes et l'espèce de farce avec laquelle elles ont cuit.

On obtient, en le faisant réduire, une fort bonne gelée avec le bouillon dans lequel a cuit la hure ; pour le colorer, on y ajoute une boule d'oignon ou un peu de caramel ; lorsqu'il est réduit de moitié, on le verse, au travers d'un tamis, dans un plat creux, où on le laisse refroidir. Il se convertit en une belle gelée bien transparente, que l'on sert par morceaux autour du fromage. Si cette gelée ne paraît pas bien claire, on y jette, pendant qu'elle est encore en ébullition, un blanc d'œuf battu en neige avec moitié de la coquille brisée et quelques gouttes d'eau ; on remue, et après quelques bouillons on écume. Afin que la gelée ne soit pas trop salée, on sale peu la hure en la faisant cuire.

Fromage d'Italie.

Cette excellente charcuterie se fait avec le foie du porc, dont on enlève toutes les membranes dures qui se trouvent à l'intérieur. On le hache très-menu, puis on y ajoute, pour le foie d'un porc de 150 kilogrammes par exemple, 1,500 grammes de lard environ. Le tout est haché de nouveau aussi parfaitement que possible, ce qui demande un certain travail. On ajoute, en saupoudrant, deux à trois cuillerées de farine, puis on y joint trois œufs, blancs et jaunes. On assaisonne avec sel, poivre, épices, deux feuilles de laurier, une petite branche de thym, bien hachés, le goût doit être assez relevé ; on hache de nouveau pour que le mélange soit parfait.

Dans une daubière ou une terrine à pâté, on range, à la distance de 2 centimètres, des lardons carrés bien assaisonnés de poivre et de sel, sur lesquels on place une couche de hachis, puis d'autres lardons, placés dans le même sens que les premiers, encore du hachis et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit employé. On fait alors cuire au four en même temps que le pain, ou dans le four du fourneau économique, pendant une heure ou une heure et demie, selon la grosseur du fromage ou la chaleur du four. Après avoir laissé refroidir, pour retirer le fromage du moule, on le présente au feu dans toutes ses parties ; la graisse du pourtour se ramollit ; on renverse sur un plat. On découpe ensuite le fromage en travers des lardons qui se trouvent en dessus.

Jambon, et manière de fumer la viande de porc.

Il suffit d'avoir vu des jambons entiers pour savoir dans quelle

forme on doit les couper. Il faut, comme je l'ai dit, apporter le plus grand soin à ne pas attaquer la *molette,* et retrancher la jambe au-dessous du jarret, qui doit rester attaché au jambon.

Lorsque les jambons sont coupés, on les suspend par le jarret dans un lieu sec et aéré; il s'en écoule une certaine quantité de liquide, et deux fois par jour on les essuie parfaitement avec un linge sec et bien propre; si la température est froide, ils peuvent rester ainsi soignés sans s'altérer pendant cinq à six jours; ils deviennent tendres sans prendre le goût d'éventé, qui est fort désagréable et s'oppose à la bonne conservation des jambons.

Avant de procéder à la salaison, on pare le jambon, c'est-à-dire on enlève toutes les parties qui nuiraient à sa forme, et l'os de la hanche qui se trouve à sa surface. Il faut avoir grand soin de couper la viande bien régulièrement et sans bavures ; puis on frotte fortement toutes les parties de cette viande, d'abord avec un citron coupé en deux, ensuite avec un mélange de poivre, d'épices en poudre et de sel pilé et mêlé de salpêtre, dans la proportion de 125 grammes pour tout le sel employé à la salaison de deux jambons de grosseur ordinaire. Il vaut beaucoup mieux mélanger ces divers ingrédients à l'avance que de frotter la viande avec chaque substance séparément.

On choisit un vase de terre ou de bois qui puisse contenir les deux jambons ; on en garnit le fond, de sel préparé comme je viens de l'indiquer, et on y ajoute, dans d'assez fortes proportions, des feuilles de laurier, de petites branches de thym, du poivre en grain, des clous de girofle et même des grains de genièvre, le tout bien haché. Lorsque le jambon est suffisamment frotté, on le place, la couenne en dessous, dans le vase destiné à la salaison; on le couvre des mêmes assaisonnements et de sel; puis on met le second jambon, la couenne en dessus, de sorte que les deux parties dégarnies de couenne se trouvent l'une sur l'autre, et on les dispose de manière qu'elles se touchent par le plus de points possible. On s'assure que le pourtour du vase est bien garni de sel, et on couvre de sel et d'assaisonnements le dessus du second jambon; puis on met sur le tout une planche qui puisse entrer dans le vase, si les jambons n'en dépassent pas les bords, et l'on charge cette planche d'un poids de 25 à 30 kilogrammes. Il est plus convenable d'avoir, pour la salaison des jambons, une boîte de 0m35 à 0m40 de largeur sur une égale profondeur, et de la longueur nécessaire pour

qu'on puisse y mettre de deux à six jambons, selon les besoins du ménage. Cette boîte, qui représente à peu près une auge, peut être en bois blanc, mais il vaut mieux qu'elle soit en chêne. On y adapte un couvercle qu'on puisse introduire exactement dans la boîte, dont on garnit le fond avec les ingrédients indiqués. On place les jambons les uns à côté des autres, la couenne en dessus, en les serrant le plus possible l'un contre l'autre; puis, après les avoir garnis d'assaisonnements et de sel, on les couvre d'une petite couche de thym et de laurier, par-dessus laquelle on pose le couvercle, qu'on charge dans toute sa longueur, afin qu'il pèse également sur tous les jambons, et on les laisse dans cet état pendant dix ou quinze jours, selon leur grosseur. Durant cet intervalle, on place le vase contenant les jambons dans un lieu frais, obscur et à l'abri des mouches. Enfin, on retire les jambons du sel, et on les suspend dans un lieu sec et aéré, pour les faire sécher. La saumure qui se trouve au fond du vase qui a servi de saloir peut être employée à remplir les saloirs qui contiennent le salé.

Au bout de quinze ou vingt jours, lorsque les jambons sont bien secs, on les fume. Pour cette opération, je ne saurais indiquer de moyen plus commode que de les suspendre dans la cheminée, au-dessus de la gueule d'un four, parce qu'il ne peut guère y avoir, dans une maison particulière, de chambre à fumer de la viande, comme il en existe dans les pays où l'on fait un commerce spécial de viande salée et fumée. Dans ces chambres, la fumée arrive froide, ce qui est préférable.

Les jambons doivent être suspendus le plus haut possible, à 3 ou 4 mètres au moins au-dessus de la bouche du four, afin que la fumée leur arrive moins chaude. Pour les placer, on peut planter deux gros clous de chaque côté de la cheminée et y attacher une traverse de bois à laquelle on suspend les jambons, de sorte qu'ils ne touchent par aucun point à la cheminée et reçoivent la fumée plus également. On fait brûler dans le four des branchages verts, des herbages ou des arbrisseaux odoriférants, comme de la sauge, du laurier, du genévrier; on étouffe ces branchages en frappant dessus, afin de les forcer à se consumer sans produire de flamme; par ce procédé, on fait dégager avec moins de chaleur et en bien plus grande quantité une fumée épaisse et blanchâtre.

Cette première opération peut durer une demi-heure tout au plus; il vaut mieux fumer moins à la fois et y revenir à trois re-

prises. Lorsque les jambons ont reçu la fumée pour la première fois, on les retire de la cheminée, et, pendant qu'ils sont encore chauds, on les assaisonne de nouveau avec du poivre, des épices, des feuilles de laurier et du thym hachés, qui s'attachent facilement à la chair, parce que la graisse est un peu ramollie; puis on les suspend dans le lieu où ils avaient été d'abord placés, pour les laisser refroidir et sécher. On les fume de nouveau deux fois à deux jours d'intervalle, après quoi ils peuvent être considérés comme suffisamment imprégnés de fumée. Il est important de suspendre les jambons dans un lieu traversé par un courant d'air. Pour les préserver des mouches, qui, malgré la salaison et la fumée, viendraient peut-être encore y déposer leurs œufs, on les enferme isolément dans un sac de canevas clair ou de grosse toile, en attachant avec soin le haut du sac autour du jarret.

A défaut de four, on peut fumer les jambons dans la cheminée de la cuisine à 3 ou 4 mètres au moins au-dessus du feu; on les y laisse environ trois ou quatre semaines. Je préfère la fumée du four, parce que dans une cheminée ordinaire les jambons sont trop longtemps exposés à la chaleur, ce qui nuit sensiblement à leur bonne qualité, ainsi qu'à leur conservation.

Jambonneaux.

On emploie, pour faire les jambonneaux, l'avant-bras du porc, qu'on désarticule à l'épaule. On les prépare comme les jambons; seulement, on les laisse beaucoup moins de temps dans la salaison, et on ne les fume pas. On peut se borner à les conserver dans le saloir. Quand on veut les manger, on les fait dessaler pendant deux heures avant de les faire cuire dans un vase avec beaucoup de légumes, comme carottes, oignons, bouquet garni, pour relever le goût du jambonneau. Lorsqu'on les retire du vase, et alors qu'ils sont encore chauds, on les couvre de bonne chapelure, qui y adhère parfaitement. C'est un bon mets de déjeuner.

Pieds de cochon.

Pieds de cochon au naturel. — Après les avoir bien nettoyés, échaudés et en avoir enlevé tous les poils, on les entoure chacun séparément en serrant fort avec cinq ou six mètres de ruban de fil grossier, ce qui les force à se tenir droits, puis on les met à cuire pendant trois ou quatre heures dans de l'eau avec des ca-

rottes, un bouquet garni, du sel et du poivre. Lorsqu'ils sont cuits, on les sort du pot, et lorsqu'ils sont à moitié froids, on enlève le ruban, qui, lavé, sert une autre fois; puis on les fend en deux, laissant un des gros os dans chaque partie, et on les garnit de mie de pain parfaitement émiettée et assaisonnée de sel. Alors il suffit de les mettre quelques instants sur le gril pour les servir comme hors-d'œuvre ou à déjeuner.

Pieds de cochon farcis. — On les fait cuire comme les précédents; lorsqu'ils le sont parfaitement, on enlève tous les os et on les laisse refroidir à moitié. Pendant ce temps, on prépare un hachis très-menu, composé de viande de porc, gras et maigre, qu'on assaisonne de poivre, sel et épices, si ce goût plaît, et qu'on passe dans une casserole pour le faire cuire à moitié. On laisse refroidir. On coupe les pieds en quatre dans le sens de leur longueur. On étale de la coiffe, ou crépinette de porc, sur une table; on pose dessus le quart d'un pied, on le garnit de hachis, on place un autre quart sur le hachis, on entoure avec la crépinette, on aplatit doucement, on saupoudre de chapelure; on procède ainsi pour les autres parties du pied. Pour servir, on fait légèrement cuire sur le gril.

Les pieds de devant sont les plus convenables pour être farcis, ils sont plus charnus que ceux de derrière.

Graisse fondue ou saindoux.

Le porc étant salé, on procède à la fonte de la graisse. Outre les pannes et le lard, il y a dans le porc une membrane qui enveloppe les intestins; on l'appelle *coiffe*. On en emploie une partie à envelopper des saucisses plates appelées *crépinettes* ou les pieds farcis. Le reste est ajouté à la graisse qu'on fait fondre.

Pour faire fondre les pannes et le lard qu'on ne veut pas conserver en nature, et les menues parties qu'on a détachées des morceaux de lard pour leur donner une forme carrée, on enlève la couenne sur tous les fragments, on coupe toutes ces diverses graisses par petits morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf environ, on les hache jusqu'à ce qu'ils soient bien menus, et on les met dans le chaudron, dans la chaudière ou dans la bassine où l'on doit faire fondre la graisse. On verse au fond environ un litre d'eau. On fait chauffer à petit feu d'abord, et on remue; puis, quand la graisse commence à fondre, on anime le feu. Quand il ne s'échappe plus de vapeur et que les parties de la graisse qui ne peuvent pas fondre sont cuites sans

être rousses, on coule la graisse, à travers une passoire à trous très-fins, dans des vases de grès. Dans quelques départements, on a le tort d'ajouter à la panne, pendant la fonte, divers aromates, qui n'aident en rien à sa conservation. Cette graisse devant servir à préparer une foule de mets diversement assaisonnés, il vaut mieux qu'elle n'ait pas de saveur particulière. Dans d'autres, il est dans l'usage d'y ajouter du sel, précaution complétement inutile pour la conservation, car le sel, en fondant, se précipite au fond du vase où l'on fait cuire la graisse et ne s'y mêle pas, il sale seulement les rillons.

On doit remplir les pots autant que possible, parce que, en se refroidissant, la graisse diminue beaucoup de volume. On place les pots dans un lieu à l'abri de toute atteinte, et, deux jours après, on les couvre avec un double papier attaché avec de la ficelle, puis on les place dans un lieu sec et frais.

A défaut d'un emplacement plus convenable, on les dépose dans une cave. Dans ce cas, on les couvre d'une pierre ou de planches qu'on charge de pierres pour éviter que les chats ou les rats fassent choir la planche et percent le papier pour manger la graisse.

Le saindoux que l'on vend chez les charcutiers est seulement de la graisse de pannes; pendant qu'elle refroidit, on l'agite avec une cuiller pour la rendre plus légère.

La graisse bien cuite, placée dans un lieu sec et frais, peut être conservée en bon état pendant deux ans.

Lard.

Lorsque la viande est salée, on sale de la même façon, avec du sel auquel on a ajouté des feuilles de laurier, du thym, des graines de genièvre, le lard qu'on a séparé de la viande, et on le place dans un saloir à part. On peut aussi le faire fondre pour l'ajouter à la graisse ou *saindoux* des pannes, pour le service de la cuisine. Les morceaux de lard doivent être taillés de forme carrée; ils sont plus propres aux usages auxquels on les destine. Cinq à six jours après que le lard est salé, on doit remplir le saloir avec de la saumure.

Lorsqu'on veut conserver le lard dans son entier, c'est-à-dire en planches, il faut se munir d'un saloir ayant la forme d'une auge, de la dimension des planches de lard et de la profondeur de $0^{m}35$ à $0^{m}40$. On garnit le fond du saloir d'une couche de sel et d'aromates; on frotte fortement de sel toutes les parties

du lard, puis on le met dans le saloir, la couenne en dessus; on garnit de nouveau avec du sel; on pose de même l'autre planche de lard, et ainsi de suite. On recouvre le tout de sel; puis on place dessus une planche un peu forte et d'une dimension telle qu'elle puisse entrer un peu juste dans le saloir; cette planche doit être fortement chargée, soit avec des pierres, soit avec des poids d'au moins 25 à 30 kilogrammes. On laisse ainsi le lard pendant quinze jours; après quoi on peut le retirer et le suspendre au plafond dans un local sec et aéré, en ayant bien soin de ne pas en détacher le sel, ou bien on laisse le lard dans le saloir pour le besoin de la consommation.

Certaines personnes préfèrent le lard conservé ainsi; d'autres l'aiment mieux lorsqu'il a été coupé en morceaux, comme je l'ai dit précédemment. J'emploie ordinairement ce dernier mode; je trouve que le lard n'est pas plus salé et qu'il rancit moins promptement, surtout dans un climat chaud, où les mouches sont fort à redouter. Cependant, en Lorraine, le pays du lard par excellence, on le conserve toujours en planches.

Poitrine fumée.

La poitrine de porc peut être fumée comme les jambons; dans ce cas, au lieu de la couper en carrés pour la mettre dans le saloir, on laisse toute leur longueur à chacune des deux pièces de côté. Les procédés de salaison et de préparation sont les mêmes que pour les jambons. Six ou sept jours de séjour dans le sel suffisent : après quoi on fait sécher les pièces, et on les expose deux fois seulement à la fumée. La poitrine de cochon préparée ainsi est bien préférable pour les ragoûts à celle qui n'a pas reçu cette préparation, mais elle ne convient pas pour faire la soupe aux choux.

Rillettes de Tours.

Lorsqu'on se propose de faire des rillettes, on ne met pas, en faisant fondre la graisse du porc, autant de soin à enlever toutes les parties de chair, on en laisse même à dessein, et on ne fait pas fondre la graisse complétement. Il faut que les rillettes soient bien grasses. Pendant que la graisse fond, on y fait cuire pendant dix minutes la moitié du foie, sans le hacher, ou mieux dans de l'eau fortement assaisonnée de sel, poivre, épices, laurier et thym. On le retire avant parfaite cuisson; on enlève les parties qu'on ne pourrait pas bien hacher, et on hache très-

menu; puis on pile, si c'est possible. On hache et on pile ensuite les résidus de la graisse, quand ils sont froids; on mêle le tout, et on sale assez fortement. On remet la préparation sur un feu doux, et on fait cuire pendant une demi-heure, en remuant fréquemment, sans laisser arriver au degré de l'ébullition; puis on laisse refroidir, en remuant de temps en temps pour éviter que la graisse se sépare de la chair. Lorsque les rillettes sont presque froides, on les met dans des pots très-secs, où l'on peut les conserver en bon état pendant deux mois en hiver, mais pendant un mois tout au plus en été. On y ajoute parfois du poivre et même des épices; mais les rillettes du commerce ne sont assaisonnées qu'avec du sel.

Rillons.

On coupe des morceaux de poitrine de 0m15 de long sur 0m05 à 0m,06 de largeur; on les dispose dans un vase de faïence pendant cinq à six heures, avec du sel et un peu de poivre; puis on les fait cuire dans la graisse, en la faisant fondre. Lorsqu'ils sont bien cuits, on les met dans un pot *bien sec*, qu'on remplit de graisse. On couvre. On ne mange pas ordinairement les rillons froids; on les fait réchauffer dans la poêle avec une partie de la graisse dans laquelle ils sont conservés.

CONSERVE D'OIE.

Cuisses d'oie ou confits d'oie.

On donne aussi le nom de *cuisses* aux ailes conservées. On ne doit employer pour cette préparation que des oies jeunes et très-grasses, tuées non pas en les étouffant, mais en les saignant. Ces oies doivent être plumées et vidées aussitôt après avoir été tuées, tandis qu'elles sont encore chaudes. Pour les plumer, on enlève d'abord les plus grosses plumes, en les saisissant en petit nombre à la fois, et le plus près possible du corps : sans ces précautions, la peau serait déchirée; cette plume est la meilleure de toutes pour lits et oreillers; ensuite on enlève le duvet, qui peut être employé à faire des édredons. Au bout de deux ou trois jours, on découpe l'oie, en enlevant les quatre membres; puis on enlève toute la graisse qui se trouve sur le reste du corps : on la met à part. On assaisonne fortement les quatre membres séparément, en les imprégnant de sel pilé, de poivre, de thym haché

avec quelques feuilles de laurier et de diverses épices. On les presse vigoureusement les uns sur les autres, en les rangeant dans un vase de façon qu'il n'y ait pas de vides entre eux, et on les charge en mettant un poids de 2 ou 3 kilogrammes sur une assiette qu'on pose dessus. On les laisse dans cette salaison pendant vingt ou trente heures ; on prend, pour chaque oie, 500 à 750 grammes de lard non salé, dont on enlève la couenne, et on l'ajoute à la graisse d'oie qu'on avait mise à part ; on hache le tout bien menu et on met à fondre dans un chaudron ; on ajoute un peu d'eau, on remue avec une spatule pour faciliter la fonte. Lorsque la graisse commence à fondre, on passe les membres des volailles dans de l'eau pour enlever les ingrédients qu'on avait mis pour les parfumer ; on les laisse égoutter un instant et on les met à cuire dans la graisse qui fond sur un feu doux. On remue de temps en temps. On laisse cuire jusqu'à ce que la graisse soit bien fondue et que les membres puissent être traversés facilement par une fourchette. Le point essentiel, c'est qu'après la cuisson les membres de l'oie soient complétement refroidis avant qu'on les mette dans des pots de grès, où on les conserve, et qu'ils y soient bien recouverts de graisse. Ces pots doivent être mis, pendant les chaleurs de l'été, dans une cave fraîche.

On passe la graisse au tamis avant de la verser dans les pots. Il est important de ne la verser sur les cuisses d'oie que lorsqu'elle n'a plus que la chaleur nécessaire pour qu'elle puisse couler. Si la graisse était trop figée avant que les membres fussent assez refroidis pour qu'on pût les mettre dans les pots, on la ferait légèrement chauffer.

On peut employer les résidus de la fonte de la graisse d'oie comme ceux de la graisse de porc.

Lorsqu'on veut manger les cuisses d'oie, on les fait rissoler un peu dans une poêle, avec la graisse qui les environne, ou on les fait réchauffer dans une sauce piquante. On peut aussi les manger froides après avoir fait fondre et écouler, en les présentant un moment devant un feu clair, la graisse qui adhère à leur surface.

On peut encore les mettre à chauffer dans un plat dans le four du fourneau économique ; elles y rôtissent et sont excellentes ; enfin on les met à cuire dans une soupe aux choux, qu'elles rendent délicieuse.

Il faut avoir soin que les membres d'oie qui restent dans un

pot entamé soient toujours couverts de graisse, sans quoi ils se gâteraient. Pour cela, on enlève la graisse, on la fait fondre et on la remet dans le pot. Cette graisse, toujours surabondante pour préparer les membres d'oie conservés, est délicieuse pour assaisonner toute espèce de mets. C'est avec elle qu'on fait l'excellente cuisine du sud-ouest de la France.

On peut ajouter aux membres d'oies, en les préparant de la même manière, des membres de dindons et des morceaux choisis de poitrine de cochon. Quand on enlève les membres d'oie avec adresse, on y laisse attachée toute la chair qui se trouve sur la carcasse, et cette dernière peut être employée à faire des soupes. Dans le département des Landes, on les sale pendant quelques jours, et on les fait sécher pour les employer à mesure des besoins.

Grillons et rillettes d'oie.

La préparation des peaux d'oie, pour faire la fourrure appelée *cygne,* fait qu'on trouve, sur les marchés de certaines villes de l'Ouest, des oies écorchées qu'on achète à bien meilleur compte que celles qui ont leur peau. On peut faire avec ces oies un mets très-délicat qu'on appelle dans le pays *grillons d'oie.*

On détache des os toute la chair et la graisse et on coupe en très-petits morceaux ; on ajoute à cette chair cinq cents grammes de lard par chaque oie ; on coupe également ce lard en très-petits morceaux ; on mêle le tout et on le place dans un grand vase de terre ; on l'assaisonne, par couches, de poivre, de sel, d'épices, de thym haché et de quelques feuilles de laurier ; on laisse macérer pendant vingt-quatre heures, puis on met dans un chaudron ou une bassine en ajoutant un peu d'eau au fond du vase pour éviter que la préparation ne s'attache au fond de la bassine, et on met à cuire sur un feu doux pendant quatre à cinq heures, remuant de temps en temps avec une cuiller ou une spatule de bois.

On goûte peu de temps avant la fin de la cuisson pour s'assurer que l'assaisonnement est convenable ; s'il ne l'était pas on ajoutera ce qui serait nécessaire.

Lorsque la cuisson est achevée, ce dont on peut juger lorsque la viande est devenue moelleuse, on enlève la viande avec une écumoire et on la met dans de petits pots de grès, ou de terre analogue, ne pouvant contenir au plus que cinq cents grammes

de grillons; ces pots doivent être de forme cylindrique, beaucoup plus élevés que larges, afin de présenter moins de surface à l'air.

On presse légèrement la viande avec une cuiller en la mettant dans le pot. En refroidissant il remonte à la surface du pot une légère couche de graisse qui sert à conserver la préparation.

Lorsque le refroidissement est complet on place sur la graisse un petit rond de papier; on couvre ensuite d'un papier double qu'on attache avec une ficelle ou un caoutchouc.

Les pots doivent être placés dans un lieu sec.

Ces grillons bien faits peuvent être conservés pendant trois à quatre mois.

Quant à la graisse qui est restée dans la bassine après l'enlèvement de la viande, on la met en pots et elle est excellente pour les usages culinaires.

En coupant les foies et en les mêlant à la viande, on ajoute à la qualité du mets.

Tous les os dégarnis de leur chair servent à faire une excellente soupe aux choux.

On peut faire des grillons d'oie avec des oies non écorchées ; mais la peau durcit en cuisant et est peu agréable à manger.

CHAPITRE XVIII.

CONSERVATION DU BEURRE ET DES ŒUFS.

Beurre frais.

Le beurre participe des qualités du lait et de la crème dont il provient. L'arome, qui distingue le lait des vaches nourries sur de bons pâturages, se transmet aussi au beurre; en un mot, la saveur du beurre varie selon la race, la nourriture et l'habitation des vaches qui le produisent, et selon les saisons.

Le beurre frais, exposé à l'air, s'altère promptement. Sa nuance devient plus foncée, son odeur est rance, sa saveur est âcre. Ces altérations, d'autant plus rapides que la température

est plus chaude, sont dues à un commencement de fermentation. Pour conserver le beurre frais, il faut donc le placer dans un endroit frais et le soustraire au contact de l'air, qui développe la fermentation. Pour cela, on le sale et on le foule dans de petits vases, et on le couvre. On conserve ainsi du beurre frais pendant dix ou douze jours, et l'on a soin de l'enlever par couches horizontales, de manière à en renouveler chaque fois toute la surface.

Beurre salé.

Il faut, pour faire provision de beurre, choisir le moment où il est le plus abondant et par conséquent à meilleur marché; ce moment varie selon les conditions économiques de chaque région agricole.

Il y a deux manières de conserver le beurre : la première consiste à le saler; la seconde à le faire fondre.

Pour saler le beurre, il faut le débarrasser complétement de toutes ses parties caséeuses et de son petit-lait; on doit donc le pétrir avec soin, soit avec les mains, qui doivent être, je n'ai pas besoin de le dire, d'une propreté extrême, soit à l'aide d'une cuiller de bois ou d'une spatule mouillée frottée de sel, ce qui est très-préférable; il peut être nécessaire de le laver, si l'on craint de ne pouvoir sans cela l'obtenir parfaitement pur. Pour cela, on le met dans un vase creux et très-évasé, une sébile de bois convient très-bien; on le couvre d'eau et on le travaille avec une spatule ou une cuiller de bois bien mouillée à l'avance, on fait pénétrer l'eau dans toutes les parties et ensuite on la fait sortir en pressant le beurre par très-petites parties sur les parois du vase avec la cuiller et en le réunissant à mesure que l'eau s'en écoule. La dose de sel, variable selon les goûts et les usages locaux, est, en moyenne, de 70 à 80 grammes par kilogramme, quand le beurre doit être conservé tout l'hiver. Pour conserver le beurre pendant douze ou quinze jours, la moitié de cette dose suffit.

Lorsqu'on veut saler du beurre, on en étend dans un plat creux un kilogramme environ; puis on saupoudre sa surface d'une certaine quantité de sel blanc, fin et très-sec, qu'on incorpore dans le beurre à l'aide d'une cuiller. On l'étale ensuite une seconde fois, et on le saupoudre de sel qu'on incorpore de nouveau. On fait égoutter avec soin le plat dont on se sert, parce que le sel entraîne avec lui, en fondant, toute l'eau qui est restée

dans le beurre. On le prend ensuite par portions, et on le met dans des pots de grès non vernissés, plus hauts que larges, et parfaitement secs; on le foule avec soin au moyen de la cuiller, afin de ne laisser aucun vide. On prend successivement tout le beurre déjà salé pour le placer dans le pot; puis on procède à la salaison d'une autre portion, qu'on traite de même, et ainsi de suite. On termine par une couche de sel qu'on recouvre d'un morceau de linge fin et blanc, puis d'un papier. Pour que le beurre se conserve bien, il doit être, ainsi que nous l'avons vu, plus salé que celui dont on doit faire immédiatement usage. On sale moins les mets dans lesquels on l'emploie. Au bout d'un certain temps de conservation dans les pots, le sel fond et forme avec le peu d'eau contenu dans le beurre une saumure qui s'en retire, l'entoure et sert à sa conservation. Dans cet état, le beurre est bien moins salé et a diminué de volume.

Lorsqu'on veut dessaler du beurre, on en met un morceau dans une assiette, on y verse de l'eau, puis on le divise à plusieurs reprises avec le dos des dents d'une fourchette qu'on appuie dessus pendant qu'il est dans cette eau, qu'on renouvelle plusieurs fois. On enlève ainsi au beurre une grande partie de son sel.

En Belgique, on se sert fréquemment, pour conserver le beurre salé, de *saloirs* en forme de baquets, comme ceux dont on se sert pour la salaison du porc. Lorsqu'on entame un saloir ou un pot, on recouvre la surface du beurre d'une couche de saumure de plusieurs centimètres d'épaisseur. Ainsi préservé du contact de l'air, le beurre se conserve pendant des mois entiers, aussi bon que le jour où l'on a commencé à entamer le pot qui le contient.

Les beurres gras, c'est-à-dire ceux qui ne s'émiettent pas lorsqu'on les coupe, qui ne se cassent pas facilement, et qui sont bien colorés, conviennent beaucoup mieux à la salaison et peuvent être conservés plus longtemps que ceux qui n'ont pas ces qualités, quoique ceux-ci puissent néanmoins être salés. Les beurres de Bretagne, de Flandre et de Normandie sont les meilleurs pour la salaison.

Les moment les plus favorables pour saler le beurre sont les mois d'avril, mai, septembre et octobre. Alors il est plus parfumé et plus coloré.

Pendant les grandes chaleurs, il est préférable de le faire fondre, et en hiver il vaut mieux le vendre, parce que le prix en est élevé.

Second procédé. — Un mélange d'ingrédients très-favorables à la conservation du beurre est ainsi composé : une partie de sucre, une partie de sel de nitre, deux parties de sel blanc, le tout réduit en poudre fine ; 60 grammes de ce mélange suffisent pour 1 kilogramme de beurre frais, qui, ainsi préparé, devient fort bon quinze jours après l'opération ; sa saveur est très-moelleuse, très-agréable, et il se conserve ainsi plusieurs mois.

Beurre fondu.

On peut faire fondre le beurre au bain-marie ou à feu nu ; le premier procédé est peut-être le meilleur et n'est guère plus difficile à mettre en pratique que le second : on met de l'eau dans un grand chaudron, et dans cette eau un vase de terre aussi grand que possible et dont les bords dépassent ceux du chaudron. C'est dans ce vase qu'on place le beurre rompu en morceaux.

Quand l'eau contenue dans le chaudron commence à bouillir, il faut veiller à ce qu'elle ne passe pas par-dessus le bord du vase dans lequel est le beurre. On remue celui-ci une ou deux fois, puis on le laisse fondre et cuire jusqu'à ce qu'il soit devenu transparent et ne fume plus. Toutes les parties étrangères au beurre se précipitent au fond. On retire le chaudron du feu, on laisse reposer et refroidir le beurre pendant quelques instants, et on le coule ensuite dans des pots en grès, les meilleurs de tous pour sa conservation ; on ne coule que la partie claire du beurre fondu ; le dépôt qui s'est formé au fond du vase peut être employé à faire une galette un peu grossière, mais assez bonne.

Si l'on fait fondre le beurre à feu nu, on le met dans un chaudron de cuivre étamé ou dans une chaudière de fonte ; il faut opérer lentement et avec peu de feu ; lorsque le beurre est devenu bien clair, on doit le retirer du feu avant qu'il roussisse. En Touraine, les paysans le laissent volontairement un peu roussir ; ils trouvent qu'il a plus de goût et qu'on peut l'employer en moindre quantité ; ils n'ont pas tort pour la préparation spéciale de leurs aliments. C'est alors surtout que la *rillonnée* de beurre fait une bonne galette.

Lorsque le beurre est froid, on couvre les pots, et on les place dans un lieu sec et frais ; la surface moisirait s'il était exposé à l'humidité.

Si l'on n'a pas assez de beurre pour remplir un pot en une seule fois, il n'y a aucun inconvénient à en ajouter plus tard. La chaleur du beurre qu'on ajoute fait fondre la surface de celui qui se trouve déjà dans le pot, et l'on ne s'aperçoit pas du mélange.

Le beurre bien fondu peut se conserver un an et plus.

Conservation des œufs.

Il y a plusieurs procédés pour conserver les œufs ; l'important est de les soustraire au contact de l'air, et de les tenir dans un lieu sec et frais, à l'abri de la gelée.

Les œufs les plus tardifs sont les meilleurs, et on les conserve plus longtemps que les autres. Comme les poules pondent peu vers la fin de l'année, il est bon de faire provision d'œufs en août et septembre.

On peut conserver les œufs dans un vase de terre ou dans une boîte, rangés dans du son, de façon qu'ils en soient bien environnés de toutes parts. La sciure de bois peut remplacer le son ; quelques personnes emploient la cendre : tout cela dans le but de préserver les œufs de l'action de l'air extérieur. Mais ces moyens sont souvent insuffisants et n'empêchent pas toujours les œufs de se gâter. Je crois que le meilleur moyen est celui que je vais décrire, bien qu'il ait aussi quelques inconvénients, comme celui de ramollir beaucoup la coquille, ce qui rend les œufs difficiles à manier et faciles à casser.

On range les œufs dans un vase de terre ; on fait un lait de chaux peu épais, et, lorsqu'il est refroidi, on verse la partie claire sur les œufs, jusqu'à ce qu'ils y baignent. A mesure qu'on retire du vase quelques œufs, on enlève une partie de l'eau qui surnage, afin qu'il soit facile de les prendre. Les vases appelés *crémières*, qui, dans certains pays, servent à recueillir la crème destinée à faire le beurre, sont très-commodes pour cet usage : ils ont à leur base un petit trou, dont on enlève le bouchon pour faire écouler le liquide surabondant ; on évite ainsi de plonger la main dans l'eau de chaux, et on peut manier les œufs avec plus de précaution. Je puis affirmer, par expérience, que les œufs conservés, par ce procédé, simple et peu coûteux, se gâteront moins que par tout autre, et qu'il sera même facile de les garder jusqu'au printemps suivant. On met les vases qui les contiennent à la cave ou dans tout autre lieu frais, à l'abri

de la gelée. Une autre manière de conserver les œufs est de les mettre entre des couches de linge, dans une armoire.

Voir *Conservation des œufs*, chapitre *Basse-Cour*, tome II.

CHAPITRE XVIX.

CONSERVATION DES LÉGUMES.

CONSERVES DE LÉGUMES FRAIS.

Procédé Appert.

Le procédé Appert pour la conservation des légumes consiste à les faire bouillir en vase clos au bain-marie. On peut conserver par le procédé Appert, pour être mangés en hiver, plusieurs espèces de légumes, dont la saveur diffère à peine de celle qu'ils ont à l'époque où ils sont récoltés.

Les vases dans lesquels se font les conserves sont des boîtes en fer-blanc, ou des bouteilles en verre à large goulot. Dans les ménages, à la campagne surtout, ce sont des bouteilles de la contenance d'un litre ou d'un demi-litre que l'on doit employer, car les boîtes en fer-blanc demandent à être soudées par un ouvrier ferblantier, lorsqu'on y a mis les légumes. Les bouteilles ne demandent qu'une fermeture très-hermétique au moyen d'un bouchon de liége de très-bonne qualité, fermeture que l'on peut faire soi-même avec un peu d'intelligence et d'adresse. Certains légumes peuvent même être conservés dans des bouteilles ordinaires à goulot un peu large. Lorsque les bouteilles sont pleines, bien bouchées, ficelées soit en ficelle, soit en fil de fer, on les fait cuire au bain-marie pendant un temps plus ou moins long, selon les fruits ou les légumes que l'on veut conserver. Pour éviter la casse dans cette dernière opération, chaque bouteille est placée dans un sac de grosse toile à emballage, puis elles sont toutes mises au bain-marie froid. A cet effet, on les range debout, les unes à côté des autres, dans un chaudron, en les serrant assez pour qu'elles ne puissent remuer ; il faudrait même lespresser un

peu avec du foin ou de la paille si elles n'étaient pas assez nombreuses ; puis on verse de l'eau dans le chaudron en quantité suffisante pour que toutes les bouteilles y baignent presque jusqu'au haut du goulot. On place le chaudron sur le feu, et lorsqu'elles ont bouilli le temps qui leur est nécessaire, on ne les enlève de l'eau que quand le bain a été retiré du feu et n'est plus que tiède. Quand le bouchon est parfaitement sec, on le cachète avec de la cire.

On trouve chez les quincailliers du fil de fer tout préparé pour ficeler les bouteilles ; il n'y a plus qu'à le poser.

Les légumes, pour être conservés, doivent être blanchis, et autant que possible avec de l'eau de pluie, de fontaine ou de rivière, avant d'être mis dans les bouteilles, c'est-à-dire qu'on les échaude en les plongeant quelques instants dans l'eau bouillante sans sel ; on les fait égoutter, et on en remplit alors les bouteilles en les tassant bien. On ajoute un peu d'eau bouillante sans sel, on bouche parfaitement, c'est une condition absolue, avec des bouchons de première qualité. On ficelle et on fait cuire au bain-marie plus ou moins longtemps selon les légumes, comme je l'indique ci-dessus.

Au sortir des bouteilles, les légumes s'assaisonnent comme ceux qui viennent d'être cueillis.

Conserve de petits pois. — On les choisit bien tendres, très-frais, c'est essentiel. Après la mise en bouteille faites bouillir 50 à 60 minutes. Ils peuvent être mis en bouteilles ordinaires à goulot un peu large.

Conserve de haricots verts. — On les choisit fins, tendres, frais, d'espèce verte, on les épluche ; après la mise en bouteilles, faites bouillir 50 à 60 minutes.

Conserve de haricots frais écossés. — Ce sont ordinairement les flageolets que l'on emploie pour conserve. Choisissez-les tendres, très-frais ; après la mise en bouteilles, faites bouillir 60 minutes. Ils peuvent se mettre en bouteilles ordinaires à goulot large.

Conserve de fèves. — Choisissez-les pas trop grosses, bien vertes, très-fraîches ; décortiquez-les avant de les blanchir ; après la mise en bouteilles, faites bouillir 60 minutes.

Conserve d'asperges. — Choisissez-les tendres, très-fraîches. Cassez-les comme pour les mettre en petits pois. Après la mise en bouteilles, faites bouillir 30 minutes.

Conserve de jardinière. — Elle se compose de haricots verts et frais écossés, petits pois, jeunes carottes petites de Hollande ;

choisissez les légumes tendres et très-frais. Après la mise en bouteilles, faites bouillir 50 à 60 minutes.

Je donne ces recettes pour les personnes qui tiennent à utiliser leurs légumes frais, mais je conseille plutôt l'emploi des conserves du commerce qu'on trouve maintenant partout à des prix très-modérés.

Choucroute.

On appelle *choucroute* des choux hachés et légèrement acidulés par un commencement de fermentation.

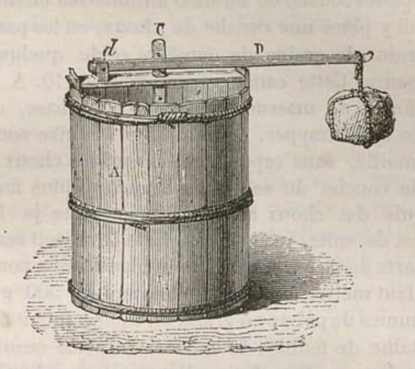
Une provision de choucroute offre de grandes ressources dans une famille nombreuse. Dans les départements où l'on n'est pas habitué à faire usage de cet excellent aliment, les domestiques font d'abord quelques façons pour en manger ; mais bientôt ils s'y accoutument, parce que c'est une nourriture saine et savoureuse, et ils l'adoptent plus volontiers encore lorsqu'ils voient les maîtres en manger. La choucroute est beaucoup plus facile à digérer que les choux sans préparation, à cause de la fermentation préalable qu'elle subit ; de plus, elle est facile à préparer, elle est peu coûteuse, et se conserve longtemps.

La maîtresse de maison doit avoir soin, au printemps, de faire semer les espèces de choux propres à faire la choucroute. Tous les choux à grosse pomme et non frisés, mais surtout le chou blanc nantais et le chou quintal d'Alsace, doivent être préférés.

Les choux destinés à être convertis en choucroute doivent être cueillis un jour de beau temps. On nettoie chaque chou en enlevant non-seulement les feuilles vertes, mais même celles qui ne sont pas parfaitement blanches. Si l'on est muni d'un taille-chou, instrument très-connu dans le pays où l'on fait habituellement de la choucroute, on coupe d'abord le chou en deux moitiés ; puis on en prend une moitié qu'on promène sur l'instrument, exactement comme le font les tonneliers avec les douves de tonneau. Le chou coupé tombe sur un linge placé pour le recevoir. On a soin de dégager de temps en temps les lames, que les lanières de choux obstruent promptement. Si l'on emploie un couteau, on place sur une table bien propre le chou coupé en deux moitiés, et on le divise en lanières très-étroites avec un couteau parfaitement affilé.

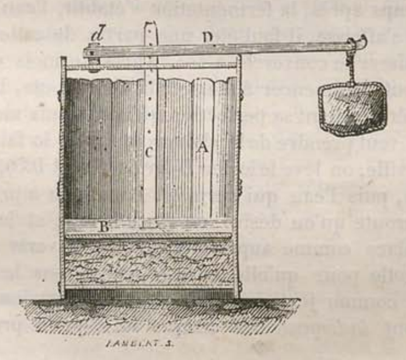
Presse à choucroute. — Il faut se munir d'un petit baril, parfaitement cylindrique (grav. 104), fermé à une de ses extrémités, et dans lequel descend un couvercle B, qui est exactement

de la dimension de l'orifice du baril. Sur ce couvercle est fixée une tige C, percée de trous dans toute sa longueur ; une cheville est passée dans un des trous, et reçoit la pression d'une tige ho-



Grav. 104. — Presse à choucroute.

rizontale D, au bout de laquelle est un poids ou une grosse pierre ; c'est donc un levier dont le point d'appui est en *d*.



Grav. 105. — Coupe de la presse à choucroute.

Si le baril est en chêne, ce qui vaut mieux, et que le bois en soit neuf, on a soin, longtemps à l'avance, de le remplir d'eau qu'on y laisse séjourner au moins quinze jours en la renouvelant

de temps en temps : l'eau enlève la matière colorante du chêne.

Préparation de la choucroute. — Lorsqu'une certaine quantité de choux est coupée, on dispose au fond du baril (grav. 104 et 105) une petite couche de sel de 5 millimètres environ d'épaisseur ; puis on y place une couche de choux, en les parsemant de poivre en grain, de grains de genièvre et de quelques feuilles de laurier sauce. Cette couche peut avoir $0^{m}10$. A l'aide d'un fouloir en forme de massue, mais plat à sa base, on foule la choucroute sans la frapper, de manière à réduire son épaisseur environ de moitié, sans cependant écraser les choux. On ajoute une nouvelle couche de sel, mais beaucoup plus faible que la première, puis des choux assaisonnés, comme je l'ai dit ; on foule, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le baril soit rempli à plus des trois quarts de sa hauteur. Dans un baril de la contenance de 120 litres il faut mettre environ 2 kilogrammes 500 grammes de sel, 125 grammes de poivre en grain, au moins autant de genièvre, et une trentaine de feuilles de laurier. On place ensuite le baril à la cave ou dans un lieu frais. Pour achever l'opération, on taille en rond, un peu plus large que le baril, un morceau de grosse toile neuve et bien propre ; on le pose sur les choux, qui sont recouverts d'une petite couche de sel ; on met le couvercle sur la toile ; puis on place le levier que j'ai décrit.

Peu de temps après, la fermentation s'établit, l'eau surnage et le couvercle s'affaisse, il faut ôter une partie de cette eau, sans cependant laisser le couvercle à sec. Après un mois de fermentation, on peut commencer à manger la choucroute, bien qu'elle n'ait, en général, atteint sa perfection qu'après deux mois.

Lorsqu'on veut prendre de la choucroute pour la faire cuire, on retire la cheville, on lève le levier D (grav. 104 et 105), et on retire le couvercle, puis l'eau qui surnage. Lorsqu'on a pris la quantité de choucroute qu'on désire, on rince la toile et le couvercle, et on les replace comme auparavant ; puis on verse assez d'eau fraîche nouvelle pour qu'elle surnage par-dessus le couvercle, qu'on place, comme je l'ai indiqué, sous la pression du levier. Ces soins sont *indispensables* chaque fois qu'on prend de la choucroute.

On peut employer une tinette à saler le porc pour faire de la choucroute. On remplace la petite organisation ci-devant décrite par une planche taillée en rond et pouvant entrer dans la tinette ; on remplace le levier par une grosse pierre dure ou un caillou qu'on place sur la planche.

Il ne faut pas s'effrayer de l'odeur désagréable qu'exhale la choucroute lorsqu'on découvre le baril et qu'on la remue : cette odeur est le résultat de la fermentation ; elle disparaît aux lavages qu'on fait subir à la choucroute avant de la faire cuire. (Voir *Manuel de cuisine*, t. I ; et *Nourriture des ouvriers de la ferme*, t. II.)

Oseille cuite.

On peut conserver l'oseille cuite sans qu'elle perde de ses qualités ; on la prépare depuis la fin de septembre jusqu'à la fin d'octobre. On a préalablement soin de faire raser les pieds d'oseille en août, afin de n'employer que de jeunes feuilles, et on n'attend pas, pour les préparer, qu'elles aient été atteintes par la gelée. On en cueille une bonne provision à la fois, on l'épluche avec soin, en tirant les queues ; on la lave et on la jette dans un grand chaudron d'eau bouillante. Il faut qu'elle cuise à grande eau. Lorsqu'elle a fait quelques bouillons, on la retire et on la fait égoutter dans un tamis ; puis on la remet sur le feu dans un chaudron de cuivre étamé ou dans une casserole, selon la quantité d'oseille qu'on prépare, et l'on achève de la faire cuire en la remuant souvent, afin de l'empêcher de s'attacher au fond du chaudron, et pour la réduire en purée. Lorsqu'elle est arrivée à un certain degré de consistance et qu'elle forme une bouillie épaisse, on la met dans des pots de grès et on la laisse refroidir ; puis on la recouvre d'une certaine quantité de beurre fondu, qu'on verse tout chaud sur les pots, afin de la mettre complétement à l'abri du contact de l'air. On peut remplacer le beurre fondu par une couche d'huile d'olive, ce que je crois préférable. On doit bien se garder de conserver l'oseille cuite dans des vases de terre vernissés ; l'acide attaquerait l'émail qui contient presque toujours de l'oxyde de plomb, le décomposerait, et cet oxyde, même à très-faible dose, déterminerait un véritable empoisonnement.

Lorsque l'on veut prendre de l'oseille dans les pots, on enlève le beurre ou l'huile, on prend de l'oseille, on nivelle avec soin la surface, puis on remet l'huile ou le beurre fondu. Il est prudent de ne se servir que de pots de petite dimension ; car lorsqu'un pot est entamé, il est bien difficile de mettre l'oseille complétement à l'abri du contact de l'air, et alors elle moisit facilement.

Un autre moyen de conservation consiste à mettre l'oseille ré-

duite en purée dans des bouteilles ordinaires, que l'on bouche très-bien. On peut mettre un peu d'huile dans le goulot sur l'oseille avant de boucher la bouteille et la placer debout à la cave.

Tomates.

La sauce tomate donne une saveur très-agréable aux viandes et à une foule de mets; c'est une grande ressource dans un ménage; il faut en faire une ample provision. Cette sauce, lorsqu'elle est bien préparée et bien conservée, est aussi bonne que lorsqu'elle est faite avec des tomates fraîches.

Vers le mois d'août, au moment où les tomates sont abondantes, on en cueille une provision. On les essuie avec soin, on enlève les queues et on les rompt en plusieurs morceaux. On les met ensuite dans un chaudron, sur du feu. On remue d'abord, pour éviter qu'elles brûlent avant d'être écrasées et liquides, et on les laisse sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient assez cuites pour qu'on puisse les écraser facilement; alors, pour en séparer la peau et les pépins, on passe le jus et la pulpe dans un tamis de crin en pressant avec le pilon à purée. On en remplit des demi-bouteilles, ou des bouteilles si la famille est assez nombreuse pour qu'une bouteille entière soit employée pour faire une sauce; car ces conserves s'altèrent promptement quand la bouteille est entamée. Lorsqu'on met en bouteille, il faut avoir soin de remuer la conserve dans le fond du vase qui la contient, parce que la pulpe se dépose, et qu'il faut la distribuer également dans toutes les bouteilles. On fait cuire par le procédé Appert, 25 minutes d'ébullition pour les demi-bouteilles et 30 pour les bouteilles entières.

On emploie cette sauce conservée comme on emploierait des tomates fraîches.

Cette manière de conserver les tomates est infiniment préférable à celle qui consiste à les faire cuire très-longtemps pour en former une espèce de pâte, par l'évaporation de leur eau de végétation.

CONSERVES DE LÉGUMES SÉCHÉS A L'AIR OU AU FOUR.

Artichauts (fonds d').

Les fonds d'artichauts séchés fournissent une agréable ressource pour la cuisine d'hiver : ils sont excellents dans tous les

ragoûts. On cueille des artichauts et on les divise en quatre parties ; on coupe les feuilles à ras du fond et on enlève le foin; puis on jette les fonds dans de l'eau acidulée avec une petite quantité de vinaigre. On fait chauffer de l'eau dans un vase de terre ou de cuivre, car le fer a l'inconvénient de noircir les artichauts. Lorsque l'eau bout, on les y jette, et on les laisse cuire à moitié; alors on les retire de l'eau et on les place sur des tamis ou sur des claies pour qu'ils égouttent et refroidissent. Lorsqu'ils sont bien égouttés, on les enfile au moyen d'une aiguille *à passer*, on en forme des chapelets que l'on suspend dans un endroit sec et aéré, à l'abri du soleil. Il faut que la ficelle soit presque tendue, afin que les morceaux ne se réunissent pas sur un seul point, ce qui les empêcherait de sécher; on a soin, au contraire, de les disposer de façon qu'ils ne soient pas en contact et que l'air circule entre eux. Ils sèchent assez promptement, et on les conserve facilement si on les met dans un lieu sec. Lorsqu'on veut les manger, il suffit de les faire cuire dans le ragoût auquel on les associe.

On peut aussi faire sécher les fonds d'artichauts au four ; cette méthode est préférable lorsque le temps est assez humide pour que leur dessiccation à l'air soit lente ; mais le four doit être chauffé modérément, sans quoi ils deviennent coriaces et ne sont plus mangeables.

Champignons secs.

On récolte les champignons jeunes et très-sains, on leur coupe la queue à moitié longueur, on les pèle, on enlève le foin de ceux qui en ont et on les fait sécher en les suspendant au grand air, mais à l'ombre, au moyen d'une petite ficelle avec laquelle on les enfile en chapelet. Ils sèchent parfaitement aussi, suspendus dans un grenier sous une toiture en ardoises, qui, par sa couleur, absorbe et concentre une grande chaleur en été. Leur dessiccation peut encore se faire, placés sur des claies, dans un four à chaleur très-douce.

On peut encore, pour les conserver, en faire une poudre qui se garde très-bien d'une année à l'autre, en les faisant sécher sur des claies mises au four à une chaleur très-douce, et en les pulvérisant dans un mortier lorsqu'ils sont secs et encore chauds. Cette poudre est mise en bocal placé en lieux secs, pour être

employée dans les sauces et ragoûts auxquels elle donne tout le parfum du champignon.

Fèves de marais.

On peut conserver avec succès les grosses fèves de marais. On les dépouille de leur peau ; on les fait ensuite sécher au four ; ainsi conservées, elles cuisent parfaitement bien et sont excellentes, surtout en purée.

Haricots verts.

On peut les préparer comme les artichauts. On les choisit petits et bien tendres, mais ils contractent, malgré tous les soins possibles, un goût de foin, qui d'ailleurs n'est pas très-désagréable. On peut se dispenser d'enfiler les haricots ; il faut les éparpiller sur des claies très-claires. Je crois plus convenable de les faire sécher au four qu'à l'air. Avant de les faire cuire pour les manger, il faut les faire tremper pendant deux heures dans l'eau.

On fait sécher, en Belgique, par le même procédé, des petits pois, des petites fèves de marais, et même du persil ; mais je ne pense pas que ce procédé soit aussi favorable pour ces légumes que pour les artichauts et les haricots verts. Je n'en ai pas fait usage.

Haricots.

Les haricots doivent être replets, luisants, d'un beau blanc ou de la couleur noire, rouge, etc., qui caractérise leur espèce, mais sans taches jaunâtres ou noirâtres : ces taches indiquent un commencement de détérioration qui leur donne un très-mauvais goût. Lorsqu'ils sont un peu entamés par les vers, ce qui arrive à beaucoup de haricots, ils n'en sont pas moins bons à manger ; mais ils sont impropres à la reproduction.

Les haricots de l'année sont toujours préférables à ceux de deux ans. Avant d'en faire provision, si l'on n'en récolte pas chez soi, il faut les essayer, c'est-à-dire en faire cuire une petite quantité pour s'assurer qu'ils n'ont pas la peau dure et qu'ils cuisent bien ; car les haricots sont plus ou moins durs, selon le terrain dans lequel ils ont été cultivés. Les variétés blanches sont préférables aux variétés rouges pour les approvisionnements de quelque importance.

Lentilles.

Les lentilles doivent être replètes et de belle couleur ; elles sont parfois veinées de petites raies verdâtres qui leur donnent une moins belle apparence sans leur rien faire perdre de leurs qualités. Il y en a deux espèces, la grande et la petite appelée *lentillon* ou lentille à la reine. Je ne trouve pas de différence dans leur saveur. On en récolte dans le Midi une variété marbrée et d'un vert foncé, qui est fort délicate.

Boules d'oignons pour colorer les sauces et le bouillon.

On trouve chez les épiciers des boules d'oignons brûlés pour colorer le pot-au-feu ou les sauces. Celles de la fabrique de Rozière, de Romainville sont excellentes et coûtent 1 fr. 10 c. le flacon de cinquante.

Pois verts concassés.

On peut conserver pendant une année les pois verts concassés ; il ne faut pas en faire provision avant le mois de décembre, si l'on veut être certain d'en avoir de l'année ; ils doivent être très-verts, peu brisés et bien mondés.

CONSERVES DE LÉGUMES AU VINAIGRE.

On peut faire confire et conserver, dans le vinaigre, des tiges tendres d'une foule de plantes, de jeunes fruits, des légumes, etc. Ils perdent absolument ou presque absolument leur goût naturel et contractent le goût du vinaigre et des aromates qu'on y ajoute. Ces conserves sont des hors-d'œuvre peu coûteux et d'un usage général.

Aschards.

On fait infuser pendant trois jours, dans trois litres de bon vinaigre blanc, 15 grammes de curcuma ou safran des Indes ; on ajoute une poignée de jeunes tiges d'estragon ; on passe dans un tamis, puis on verse ce vinaigre dans un pot de grès ; on y ajoute trois gousses d'ail, une vingtaine de petits oignons pelés, 50 grammes de piments *enragés*, deux cuillerées à bouche de sel fin, quinze clous de girofle, et on laisse infuser pendant trois semaines. On épluche une tête de choux-fleurs, on la divise par

petits bouquets, on coupe les pointes d'une botte d'asperges, le cœur d'un chou pommé, qu'on divise en tranches très-minces, des haricots verts, des cerises vertes, de petites carottes, des groseilles à maquereau vertes, etc. ; on jette ces légumes et ces fruits dans de l'eau bouillante et salée ; on les retire du feu après deux bouillons, on les fait égoutter, et on les met dans le vinaigre aromatisé d'avance. Quand la végétation du maïs est suffisamment avancée, on choisit de jeunes épis très-tendres, on les épluche ; on prend également les parties tendres de leurs enveloppes ; on les fait blanchir comme les autres légumes, et on les mêle à la première préparation. Deux mois après, on peut commencer à manger des aschards, qu'il est facile de conserver pendant une année sans qu'ils perdent rien de leurs qualités.

Capucines.

Les graines et les boutons de capucines préparés comme des câpres peuvent remplacer ces dernières. Si le vinaigre dans lequel ils sont conservés est bien aromatisé, ils sont presque aussi bons.

On met dans un bocal du bon vinaigre blanc, auquel on ajoute de jeunes tiges d'estragon, de la perce-pierre, des fleurs de sureau, des clous de girofle, du poivre en grain, du sel et un peu d'ail. Tous les jours on visite les capucines ; lorsqu'elles sont en fleur, on récolte les boutons et les graines à peine formées, et on les dépose dans le bocal, qu'on a soin de tenir bien bouché et d'exposer au soleil.

Choux au vinaigre.

Pendant l'hiver, si l'on manque de cornichons, on peut les remplacer par des choux au vinaigre. On choisit un beau chou blanc, bien tendre et bien frais ; on défait les feuilles, on enlève le cœur et les plus grosses côtes, puis on jette dessus de l'eau bouillante dans laquelle on laisse infuser pendant quelques instants. On fait bouillir du vinaigre avec du sel et du poivre, quelques petits oignons, des clous de girofle, une gousse d'ail et de l'estragon, s'il est possible. Lorsque le vinaigre est en ébullition, on y jette les feuilles de chou. Après un ou deux bouillons on laisse refroidir et on met dans une cruche ou dans un bocal.

Cornichons.

On peut préparer en cornichons tous les jeunes concombres, mais le jaune de Hollande et le concombre-serpent sont les deux espèces ordinairement préférées. On les choisit d'une bonne forme, jeunes et bien verts ; on en coupe la queue, et on les essuie avec un torchon rude ou avec une petite brosse pour enlever les petites aspérités dont ils sont couverts. On prépare les cornichons par trois procédés.

Premier procédé. — On met du vinaigre froid dans un chaudron de cuivre rouge non étamé et parfaitement récuré : *c'est la condition essentielle* pour obtenir des cornichons verts. On sale le vinaigre, et on y jette les cornichons, avec du poivre en grain, des clous de girofle, du thym, du laurier, des piments verts, des petits oignons pelés, et deux ou trois gousses d'ail. En un mot, il faut que l'assaisonnement soit bien fort. On anime le feu pour obtenir une ébullition prompte et active. Il est nécessaire de remuer les cornichons pour qu'ils cuisent également. Il faut qu'ils nagent largement dans le vinaigre. D'abord ils jaunissent, mais quelques instants après ils reverdissent. Aussitôt qu'ils ont pris une belle couleur verte, on les retire du feu et on les verse dans un vase de grès ou de porcelaine pour les laisser refroidir ; puis on les place dans les bocaux de verre ou dans les pots en grès destinés à les contenir, en intercalant entre eux de jeunes branches d'estragon et de perce-pierre, quelques fleurs de capucines et même quelques feuilles de roses. Il est préférable d'enlever le vinaigre chaud et de le remplacer par un vinaigre froid dans lequel on met les aromates. Le vinaigre qui a servi à la cuisson peut être employé au récurage. En général, on n'emploie pas assez de vinaigre pour la préparation des cornichons, et cette économie nuit à leur réussite.

Second procédé. — On prépare comme ci-dessus et on attend que le vinaigre soit en ébullition pour y jeter les cornichons, auxquels on ajoute beaucoup de très-petits oignons, et on les y laisse jusqu'à ce qu'ils jaunissent, ce qui est prompt. On retire du feu, et on vide dans un vase en porcelaine ou en grès non vernissé, où ils infusent pendant vingt-quatre heures. On remet une seconde fois le vinaigre dans le chaudron ; on le pousse à l'ébullition : à ce moment on y jette de nouveau des cornichons ; ils reverdissent ; on les retire à l'instant du feu, et on les verse dans les mêmes vases où ils refroidissent ; on les met alors dans les

bocaux, soit dans le vinaigre où ils ont cuit, soit en employant d'autre vinaigre que l'on a fortement aromatisé.

Huit jours après que les cornichons ont été préparés par l'un de ces deux procédés, on peut les livrer à la consommation.

Troisième procédé. — Préparez les cornichons comme ci-dessus et après les avoir retirés du sel et les avoir fait égoutter, mettez-les dans un bocal avec petits oignons, branches d'estragon, poivre en grain. Remplissez de bon vinaigre froid et couvrez le tout. Par ce procédé les cornichons ne sont pas d'un beau vert, mais ils conservent davantage leur goût.

Haricots verts.

On place, dans une terrine, des haricots tendres et bien verts, on jette dessus de l'eau bouillante très-salée, et on couvre la terrine, on aromatise ensuite du vinaigre comme s'il s'agissait de confire des cornichons, et on y met les haricots ; on peut y joindre de petits oignons.

Maïs (Épis de).

Lorsque les épis de maïs commencent à se développer, et qu'après avoir été dépouillés de leurs enveloppes, ils sont tout au plus gros comme le petit doigt, on recueille ceux qui se sont formés vers la base de la plante, et dont le grain n'arriverait pas à maturité ; on cueille également les épis qui se développent dans le maïs destiné à être employé comme fourrage. On débarrasse ces épis de leurs enveloppes et de la barbe qui les environne ; on pèle la petite queue ; on ajoute une certaine quantité de petits oignons et une ou deux gousses d'ail, selon la quantité de maïs. On met du vinaigre dans un chaudron étamé, mieux dans un pot de terre ; on place ce chaudron sur un feu clair et ardent. Quand le vinaigre bout, on le sale et on y met les mêmes ingrédients que pour les cornichons ; puis on y jette les épis de maïs, on laisse faire quelques bouillons, et on verse le tout dans une terrine *non vernissée*, pour laisser refroidir. On place ensuite le maïs dans des bocaux, en y ajoutant de l'estragon, de la perce-pierre et des feuilles de rose. Les épis de maïs préparés ainsi constituent un hors d'œuvre aussi agréable au goût qu'à la vue.

Si l'on manque d'épis, on peut choisir les parties les plus tendres des enveloppes, les couper en lanières de $0^{m}05$ et les ajouter aux épis ; elles sont agréables et tendres, et donnent au maïs un aspect tout à la fois bizarre et gracieux.

Oignons.

De très-petits oignons pelés avec soin, et auxquels on fait faire quelques légers bouillons dans un vinaigre bien aromatisé, sont aussi bons que tout ce qu'on a imaginé pour tenir lieu de cornichons.

Moyen de filtrer le vinaigre.

Ordinairement le vinaigre dans lequel on a conservé des légumes n'est pas limpide ; pour le filtrer, on ne peut employer le papier à filtrer, au travers duquel il passe avec une extrême lenteur : il vaut mieux filtrer à travers du coton en poil que l'on tasse un peu dans un entonnoir de verre ou de gutta-percha, sur une hauteur de 4 à 5 centimètres, et sur lequel on verse le vinaigre.

CHAPITRE XX.

CONSERVATION DES FRUITS.

Fruits secs.

On peut conserver certains fruits en les faisant sécher en temps opportun ; les frais de cette préparation sont presque nuls dans un ménage, et cependant cette provision est fort utile pour la consommation d'hiver. Dans les années d'abondance, une grande partie des fruits serait perdue s'ils n'étaient pas séchés ; et lorsque, pour procurer à sa famille un mets agréable, il ne faut qu'un léger surcroît de travail, une bonne ménagère ne peut hésiter.

Cerises sèches.

Les cerises séchées au four plaisent beaucoup aux enfants ; elles ont un goût aigrelet fort agréable, et on peut les faire cuire en compote comme les pruneaux, avec un peu de sucre.

Les cerises aigres et les griottes, toutes les variétés d'Angleterre et de Hollande, sont seules propres à être séchées ; les plus grosses sont les meilleures. Il n'est pas nécessaire de les attacher

en bouquets avant de les mettre au four. On les traite comme les pruneaux; seulement, comme les fruits sont très-petits, il suffit de les exposer deux fois à la chaleur du four; encore, la seconde fois, le four doit-il être très-peu chaud. On peut même se borner à les mettre une fois au four et achever de les faire sécher au soleil; elles sont même meilleures ainsi.

Il n'est pas nécessaire que les cerises sèches soient très-fermes pour qu'on puisse les conserver longtemps : il suffit de les placer dans un endroit sec.

Châtaignes et marrons.

Le meilleur moyen de les conserver, sans qu'ils se dessèchent, est de les mettre, lorsqu'ils sont bien ressuyés, dans des cruches ou tinettes en grès qu'on couvre avec un carreau ou une brique, et que l'on place en lieu sain à l'abri de la gelée. Deux fois par mois, il faut avoir le soin de les sortir, de les étaler pendant vingt-quatre heures dans un lieu sec et aéré, et de les remettre ensuite à leur place.

Une autre méthode consiste à les mettre dans un baril par couches intercalées avec du sable ni trop sec ni trop humide.

Lorsque les châtaignes ou les marrons sont desséchés, il faut les mettre dans un sable très-humide ; ils en absorbent l'humidité et reviennent alors à leur état naturel ; il leur faut bien dix à douze jours.

Figues sèches.

Immédiatement après que les figues sont cueillies, on les place sur des planches ou des claies que l'on expose à la chaleur du soleil, et qu'on rentre pendant la nuit pour éviter les ramollissements que la rosée occasionnerait aux figues.

La prompte dessiccation de ces fruits influe beaucoup sur leur conservation. Lorsque les figues sont suffisamment desséchées, on les empile dans des caisses, en ayant soin de séparer chaque lit par des feuilles de laurier.

Les caisses de figues doivent être placées dans un lieu sec et aéré.

Un second moyen de les faire sécher dans les pays où la chaleur du soleil n'est pas suffisante est de les mettre, après les avoir cueillies *parfaitement mûres*, sur des claies dans un four à une chaleur très-douce ; si, au bout de quarante-huit heures, elles ne sont pas suffisamment sèches, on les remet au four une

seconde fois à une chaleur encore plus douce ; elles sont moins bonnes que celles séchées au soleil.

Poires séchées.

On peut faire sécher au four des poires entières et non pelées, surtout si elles sont petites. Lorsqu'on vient de retirer le pain du four, et qu'il est encore chaud, on ajoute une demi-charge de bois ; quand ce bois est brûlé, on retire la braise, on garnit le four de claies chargées de poires, et on ferme le four.

Cette première fournée produit une demi-cuisson. On procède ensuite comme je l'indiquerai pour les pruneaux ; mais il faut que les poires cuisent longtemps.

Les poires préparées par ce procédé peuvent être gardées deux ou trois ans dans un lieu sec ; elles sont excellentes en compote, et peuvent faire de bonnes boissons pour les domestiques.

Poires tapées.

Les poires tapées forment un excellent plat de dessert ; elles peuvent être mangées sèches ou en compote.

On peut préparer ainsi presque toutes les bonnes espèces de poires, pourvu qu'elles ne soient pas acides ; mais, comme en séchant elles perdent beaucoup de leur volume, il faut en excepter les petites. Le doyenné, tous les beurrés, le martin-sec, le rousselet, le messire-Jean, enfin toutes les poires d'automne sont propres à être tapées. Je n'en excepte pas même celles qui sont pâteuses, mais sucrées. On les prépare par deux procédés qui diffèrent peu.

Premier procédé. — Lorsque les poires sont bien mûres, on les pèle entières en leur laissant la queue, et on les empile autant que possible dans un pot de terre ; on le remplit d'eau ; on le couvre d'abord avec les peaux des poires, puis avec son couvercle, et on le place devant un bon feu. Lorsque les poires sont bien cuites, ce qui n'a lieu qu'après un certain temps, car les espèces très-fondantes même ont besoin d'une longue cuisson, on les retire du pot une à une, et on les place sur des claies à côté l'une de l'autre. Si l'on a plus de poires que le pot ne peut en contenir, on en remet d'autres dans le même pot et dans le jus de celles qui ont cuit les premières ; on ajoute de l'eau pour qu'elles y baignent. Lorsqu'elles sont cuites, on les réunit aux autres. On peut continuer ainsi tant qu'on a des poires ; plus on

en aura fait cuire dans le même jus, plus elles seront sucrées, parce que les dernières se chargent du sucre laissé dans le jus par les précédentes. On place les claies garnies de poires (je décrirai ces claies à l'article *Pruneaux*) dans un four, après que le pain en est retiré. Le lendemain, on retire les claies du four, on le chauffe de nouveau, mais seulement au degré de chaleur qu'il a ordinairement au moment où l'on en retire le pain. Puis on prend les poires une à une ; on les aplatit entre les doigts, on les trempe dans le jus qu'on avait réservé et dont on a fait préalablement un sirop en le soumettant à une ébullition suffisante ; puis on les remet sur les claies et au four. Lorsque les poires sont petites, après avoir été placées deux fois sur les claies, elles sont parfois assez sèches, ce qu'on reconnaît lorsqu'elles sont fermes sans êtres dures ; mais il arrive aussi fréquemment qu'on est forcé de les remettre une troisième fois au four. On a soin de ne pas trop chauffer le four, parce que les poires y brûleraient facilement ou se dessécheraient trop, ce qui leur ôterait beaucoup de leurs qualités. Une faible chaleur suffit.

La dernière fois qu'on met les poires au four, il est bon de les examiner quelque temps après qu'elles y sont, parce qu'elles pourraient sécher outre mesure. Lorsqu'elles sont sèches et froides, on les range dans des boîtes garnies de papier blanc, et on les place dans un lieu sec.

Quand on a beaucoup de poires à taper, on peut sans inconvénient, attendre six ou huit jours pour préparer celles qui ont été les premières mises au four, et ne s'en occuper de nouveau que lorsqu'on en a une certaine quantité à tremper à la fois dans le jus réduit à l'état de sirop.

Second procédé. — On les pèle, on les met avec un peu d'eau dans un plat très-creux, on les recouvre de leur peau et on les met au four avec le pain ; lorsqu'elles sont cuites, on les met sur des claies et on les traite comme dans le premier procédé ; le jus resté dans le plat sert à les tremper.

Pommes sèches.

Les pommes sont de tous les fruits les moins propres à être soumis à la dessiccation par la chaleur. On peut cependant les faire sécher entières : il suffit de les peler et de les mettre au four deux heures après que le pain en a été retiré. On achève

de les faire sécher comme les poires; mais elles ne rendent pas de jus; on ne peut donc pas les mouiller avant de les enfourner de nouveau. Ces pommes sèches, quoique un peu dures, ont un goût agréable; mais il n'y a pas d'avantage à les faire sécher pour les préparer ensuite en compote, car on peut les garder facilement à l'état frais. Néanmoins il faut remarquer qu'il est très-rare que la récolte des pommes soit abondante deux années de suite; l'année où les pommes fraîches manquent, les pommes sèches, cuites en compote, sont d'une grande ressource.

Avant leur maturité, mais lorsqu'elles sont déjà arrivées à leur grosseur, il arrive assez fréquemment que les pommes tombent avec assez d'abondance; on en tire un bon parti en les coupant par tranches sans les peler et en les faisant sécher au four sur des claies; sèches elles se conservent deux ou trois ans et font une excellente boisson (voy. *Boisson de fruits secs*, t. II).

Pruneaux.

Choix des prunes. — Toutes les espèces de prunes ne sont pas propres à faire de bons pruneaux, bien qu'on puisse toutes les faire sécher. Avec les prunes de reine-Claude, par exemple, qui sont les meilleures à manger crues, on ne peut faire que des pruneaux secs et aigres, parce qu'elles sont trop juteuses. Les prunes qui ont moins de jus, dont la pulpe est plus serrée, dont la saveur est fade, sont bien préférables pour la préparation des pruneaux; les prunes d'Agen ou robe-de-sergent, les quetsches et les prunes de Sainte-Catherine sont les meilleures espèces des prunes à pruneaux.

Cueillette. — On ne doit pas cueillir les prunes destinées à faire des pruneaux; il faut secouer légèrement les branches de l'arbre, et ramasser celles qui tombent, en ayant soin de mettre au rebut les véreuses et les vertes : on ne pourrait en faire que de très-mauvais pruneaux.

On range ensuite les prunes sur des claies d'osier, en ayant soin de ne jamais les superposer. On place les claies dans le four après en avoir retiré le pain, et on les y laisse jusqu'au lendemain; alors on les retire; on retourne et on rapproche les prunes, qui occupent alors beaucoup moins de place que la veille, parce que la chaleur du four leur a fait perdre une partie de l'eau qu'elles contenaient; par exemple, avec les prunes de trois claies on complète deux claies. On garnit de nouvelles

prunes les claies devenues libres ; l'on chauffe le four au même degré de chaleur qu'au moment de défourner le pain, et on remet de nouveau les claies au four.

Si ces deux cuissons ne suffisent pas, on recommence une troisième fois; mais il faut prendre garde que le four ne soit trop chaud, car les pruneaux à moitié secs brûlent facilement.

Les pruneaux secs ne doivent être ni très-durs ni très-mous; si on trouve, en les ouvrant, des parties molles autour du noyau, ils ne pourront pas être conservés longtemps. Lorsqu'ils paraissent un peu durs à la sortie du four, ils se ramollissent bientôt; lorsqu'ils sont au degré de dessiccation désiré, on les range dans une boîte placée dans un lieu exempt d'humidité.

Claies. — Les meilleures claies pour faire sécher les fruits sont ce qu'on appelle des *rondelles*. Ce sont des claies en osier grossier, non pelé, de $0^m,70$ à $0^m,80$ de diamètre, ayant un rebord peu élevé. On en place d'abord une au fond du four ; la suivante empiète un peu sur le bord de la seconde, et ainsi de suite jusqu'à ce que toute la surface du four soit garnie de claies.

Pruneaux fourrés. — Lorsqu'on veut avoir de très-beaux pruneaux, pour les manger crus au dessert, il faut, après la première ou la seconde cuisson, selon que les prunes ont plus ou moins séché, et tandis qu'elles sont encore molles, les fendre d'un côté dans le sens de la longueur, les ouvrir et en ôter le noyau, à la place duquel on introduit une autre prune plus petite ; on referme la prune et on la remet au four. Lorsque les pruneaux sont bien secs, on n'aperçoit pas l'ouverture; c'est ce qu'on nomme des *pruneaux fourrés.*

Raisin sec.

On peut faire sécher le raisin au four de la même manière qu'on y sèche les cerises, mais il est moins agréable à manger. Sous les climats de Paris et de la France centrale, il ne faut pas espérer avoir du raisin sec comme celui qui nous vient de l'Espagne, de l'Italie et de la Grèce : il faut le beau ciel de ces contrées pour produire cet excellent raisin, et leur brûlant soleil pour le faire sécher. Le raisin propre à la fabrication du vin ne peut pas être converti en bons raisins secs : il est trop juteux. Cependant notre meilleur raisin, bien mûr, est encore assez agréable lorsqu'il a été séché au four; les enfants l'aiment beau-

coup. Il ne faut, en tout cas, sécher que les variétés les moins aqueuses ; les autres se réduiraient à la peau collée aux pepins ; elles ne seraient pas mangeables.

CHAPITRE XXI.

CONFITURES.

Principes généraux.

Les confitures varient agréablement l'alimentation dans un ménage, et, mlgaré l'augmentation du prix du sucre, je crois encore qu'elles ne sont pas plus coûteuses que la plupart des fromages. La confiture plaît beaucoup aux enfants et convient à leur estomac ; bon nombre de grandes personnes sont enfants sur ce point. Elle a de plus l'avantage de pouvoir être conservée parfaitement sans le moindre soin, pourvu qu'on la place dans un lieu sec. Il y en a de beaucoup d'espèces et de saveur très-variée ; elles sont, pour la plupart, très-faciles à faire, quoique l'opinion contraire soit assez générale, et, si l'on veut suivre exactement mes indications, je garantis un succès complet. Je ne parlerai que des confitures que j'ai toujours faites dans mon ménage ; elles sont simples. Je laisse à des plus habiles le soin d'indiquer celles qui sont plus recherchées, mais je doute qu'elles soient meilleures.

C'est presque toujours un mauvais calcul que d'économiser le sucre dans les confitures ; il faut qu'il y ait la proportion des parties sucrées nécessaires à la conservation du fruit. Lorsqu'on épargne le sucre, la cuisson doit être plus prolongée, alors la confiture perd sa belle couleur, prend un goût de *cuit* désagréable, et le parfum du fruit disparaît presque entièrement. Il n'y a guère plus d'avantage à employer du sucre de qualité inférieure ; il y a même un désavantage réel à faire des confires avec de la cassonade ou sucre brut, qui leur donne le goût de mélasse, et les empêche de bien se congeler.

Presque tous les fruits peuvent être convertis en confiture ; je ne parlerai que des confitures d'un usage général.

Confitures de groseilles.

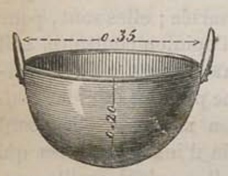
Gelée de groseilles rouges.

La confiture de groseilles est la plus saine de toutes et celle dont on se lasse le moins; elle plaît tout aussi bien aux gens en bonne santé qu'aux malades.

Il y a trois manières de faire la gelée de groseilles ; toutes les trois sont d'ailleurs fort simples.

On emploie à Bar un procédé qui donne une confiture préférable aux trois autres, mais la confection en est plus difficile ; j'en donnerai également la recette.

Premier procédé. — On choisit de belles groseilles, bien mûres, mais non tournées. On peut en mettre un quart de blanches et trois quarts de rouges : la confiture sera d'un rouge plus éclatant. On égrène et on pèse, en ayant soin de tenir compte du poids du vase. On casse du sucre en morceaux très-petits, ou on le pile grossièrement ; le poids du sucre employé doit être égal au poids des groseilles. On met le tout dans un vase de terre ; on laisse macérer pendant deux heures, puis on verse la masse dans une bassine (grav. 106) ou un petit chaudron qu'on place sur un feu doux d'abord ; on remue avec une spatule de bois. Il est important que le chaudron ne soit pas étamé : les confitures faites dans un vase étamé prennent une teinte violacée désagréable à l'œil. A mesure que les groseilles fondent, on anime le feu, afin que l'ébullition soit prompte. Après avoir bouilli à gros bouillons pendant cinq minutes, elles sont parfaitement cuites ; on verse le tout dans un large tamis de crin placé sur un vase de terre, et on laisse égoutter quelques instants. On enlève le tamis et on verse la confiture dans des pots bien secs. Chaque pot doit en contenir au plus 500 grammes. Les confitures qui doivent former une gelée ne doivent pas être mises dans de grands pots ; elles s'y congèlent moins bien, et, lorsque le pot est entamé, une partie de son contenu tourne en sirop.



Grav. 106. — Bassine.

Si l'on veut donner à la confiture un parfum exquis, on y ajoute 1 kilogramme de framboises pour 5 kilogrammes de groseilles ; les proportions du sucre et la manière d'opérer sont les mêmes

que pour les confitures de groseilles sans addition de framboises.

Les confitures faites par ce procédé ont la plus belle couleur possible et conservent mieux le parfum du fruit que celles qui sont préparées par le procédé que je vais décrire ; elles sont aussi plus transparentes, parce que toutes les parties qui pourraient les troubler restent dans le résidu.

Il reste dans les pepins et dans les peaux une certaine quantité de sucre ; on peut mettre de l'eau sur ce résidu, le laisser tremper pendant deux ou trois heures, puis le passer ; on obtient ainsi une eau de groseille fort agréable, mais qui doit être bue promptement, parce qu'elle entrerait en fermentation au bout de trois ou quatre jours. On peut, au lieu de passer le jus des groseilles cuites et de rejeter les peaux et les pepins, mettre tout en pot ; c'est excellent et peu connu.

Second procédé. — Pour faire la gelée de groseilles un peu plus économiquement, voici comment on procède :

Après avoir égrené les groseilles, on y joint les framboises, toujours dans la proportion d'un cinquième ou d'un sixième environ, on met le tout sur le feu, et on opère comme ci-dessus, mais sans ajouter le sucre. Lorsque les fruits sont fondus, on les verse sur le tamis, et on les laisse égoutter au moins pendant deux ou trois heures. Quelques personnes pressent ensuite la pulpe dans un torchon neuf, qu'on a eu soin de mouiller ; mais on n'extrait ainsi qu'une très-petite quantité de jus, encore est-il très-trouble et altère-t-il la transparence des confitures. Lorsqu'on a obtenu le jus, on le pèse. On casse en très-petits morceaux un poids égal de sucre, et on l'ajoute au jus ; on laisse fondre pendant une heure au moins en remuant de temps en temps. On met le tout dans la bassine sur un feu clair ; on laisse faire quelques bouillons seulement pendant deux ou trois minutes au plus ; on retire du feu, on écume, et on verse dans les pots.

Ces confitures, quoique un peu inférieures à celles qu'on obtient par la recette précédente, sont cependant excellentes, et généralement très-supérieures à celles qu'on achète.

Troisième procédé. — On égrène les groseilles, on y ajoute des framboises, on les met dans la bassine sur un feu doux d'abord et qu'on active quand elles commencent à fondre ; on les remue avec une spatule en bois. Aussitôt qu'elles ont fait quelques bouillons pendant quatre ou cinq minutes, on les retire du feu, on les met à égoutter sur un tamis. On ajoute au jus qu'on

en retire 550 grammes de sucre que l'on a grossièrement pilé ou finement concassé pour 500 grammes de jus ; aussitôt que le sucre est fondu, ce que l'on obtient assez promptement en remuant souvent, on met en pots de 500 grammes au plus. Cette confiture gèle très-promptement ; elle est très-économique, parce qu'il n'y a pas de cuisson, pas d'évaporation et pas de sucre perdu ; elle est meilleure que par le second procédé, parce qu'elle conserve complétement le goût du fruit.

Gelée de groseilles blanches.

On fait de la gelée de groseilles blanches exactement comme celle de groseilles rouges ; seulement on y ajoute, pendant la cuisson, un peu d'écorce de citron, qui lui donne un parfum agréable rappelant celui de la gelée de pomme. Elle est transparente et agréable à l'œil ; elle n'a pas le même goût que la gelée de groseilles rouges.

Si l'on veut laisser quelques petites lanières d'écorce de citron dans la gelée, après les avoir coupées en lanières d'un demi-centimètre sur 3 ou 4 de longueur, on les fait bouillir dans de l'eau, et, lorsqu'elles sont cuites, on les retire pour les mettre dans la confiture soit pendant qu'elle est encore sur le feu, soit au moment où on la verse dans les pots.

Si l'on emploie du sucre brut, de la cassonade, ou même du sucre de qualité inférieure, il faut le clarifier comme je l'indiquerai en donnant la recette de la confiture de Bar.

Confitures de groseilles entières ou de Bar.

Les confitures de Bar, ainsi appelées du nom de la ville où on les prépare de temps immémorial (Bar-le-Duc, chef-lieu du département de la Meuse), nécessitent un bien autre travail que les gelées ordinaires. Les groseilles devant rester entières, on les choisit très-belles et non complétement mûres ; il suffit qu'elles soient colorées si elles sont rouges, et transparentes si elles sont blanches. On prend *chaque grain*, et, avec le bout d'un cure-dent *de plume*, dont on retranche la pointe d'un côté et qu'on *effile* de l'autre, on enlève, par le côté de la queue, tous les pepins qui se trouvent au centre du fruit, en ayant soin d'endommager le moins qu'on peut la peau ou la pulpe. Si l'on veut que les confitures soient aussi belles que pos-

sible, on ne détache pas la groseille de la grappe, mais cela augmente la difficulté du travail. Quand tous les pepins sont enlevés, on pèse les groseilles, puis 750 grammes de très-beau sucre pour chaque demi-kilogramme de groseilles. On casse le sucre en gros morceaux, et on le met sur le feu, en ajoutant un demi-litre d'eau par kilogramme de sucre. Lorsqu'il est bien fondu, on le clarifie (voy. *Clarification des sirops de sucre*), puis on le laisse cuire au *petit boulé* (voy. *Cuisson du sirop*). On verse alors doucement les groseilles dans le sirop, on les y laisse jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste, et on retire le tout du feu. On met cette confiture dans de petits pots de verre pouvant contenir 125 grammes à peu près. Les groseilles, un peu affaissées par la cuisson, absorbent beaucoup de sucre, gonflent en refroidissant, et se trouvent dispersées au milieu d'une gelée d'une transparence parfaite.

Souvent les groseilles, au moment où l'on verse les sirops dans les pots, remontent à la surface; il faut, un moment après, les enfoncer avec le manche d'une cuiller à café.

Ces confitures ne coûtent pas beaucoup plus que les autres, si l'on ne compte pas le temps qu'il faut passer à préparer le fruit. Avec 500 grammes de groseilles ainsi épluchées on fait environ dix pots comme ceux que j'indique. Ces confitures sont les meilleures de toutes celles qui ont la groseille pour base.

Les pots ne doivent être couverts que six à huit jours après la confection des confitures.

Confitures d'abricots.

Marmelade.

On fait avec l'abricot plusieurs espèces de confitures. La marmelade est la plus commune, et la plus convenable lorsqu'on a des enfants. On choisit des abricots mûrs; toutes les espèces sont bonnes; on les ouvre en deux et on ôte le noyau; puis on les met dans une bassine non étamée, sur le feu de la cheminée ou du fourneau; on les remue pour qu'ils ne prennent pas au fond de la bassine. Lorsqu'ils sont assez cuits pour que la peau puisse être séparée facilement de la pulpe, on les met, par portions, dans un tamis de crin, et on les passe à l'aide du pilon à purée. Lorsqu'on a obtenu toute la pulpe, on la pèse (la peau n'est propre qu'à être jetée aux volailles) et l'on y ajoute une

quantité égale de sucre grossièrement pilé ou cassé en très-petits morceaux. On laisse reposer pendant une heure en remuant de temps en temps, puis on place le mélange sur un feu doux d'abord, qu'on anime peu à peu, et on laisse cuire pendant dix minutes au plus après que l'ébullition a commencé : une cuisson plus longue altérerait la couleur de la marmelade.

On met ensuite la marmelade dans les pots. Comme elle ne se congèle pas et qu'elle se raffermit seulement en refroidissant, on peut la mettre sans inconvénient dans de grands pots.

On peut aussi ne pas ôter la peau des abricots : la marmelade n'en est que plus agréable. Après avoir enlevé les noyaux, on pèse le fruit cru, et on ajoute un poids égal de sucre; puis on met ensemble le sucre concassé et les fruits, et on les laisse macérer pendant trois heures avant de les placer sur le feu. Lorsqu'ils sont sur le feu, on remue sans cesse jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; lorsque l'ébullition a commencé, on la continue durant un quart d'heure. Les abricots restent par morceaux assez gros, qui s'écrasent difficilement, mais qui sont excellents. On peut encore les peler avec un couteau, puis les traiter comme les précédents.

On peut casser un huitième des noyaux, dépouiller les amandes de leur peau, les faire bouillir un instant dans la confiture et les placer ensuite dans les confitures mises en pots.

Confitures d'abricots entiers.

On choisit des abricots peu mûrs, à peau très-lisse ; on les fend juste autant qu'il le faut pour en extraire les noyaux. Il faut pour cette confiture 1,250 grammes de très-beau sucre par kilogramme de fruit pesé après qu'on a ôté les noyaux. Lorsque le sucre est cassé, on le met dans la bassine avec un demi-litre d'eau par kilogramme ; lorsqu'il est fondu, on le clarifie, à moins qu'il ne soit assez beau pour que la clarification soit inutile ; dans ce cas, on n'emploie qu'un verre d'eau par kilogramme. On fait cuire le sirop *au grand boulé* (voy. *Cuisson du sirop*). On place immédiatement les abricots dans ce sirop, non tous à la fois, mais seulement en quantité telle que la surface de la bassine soit couverte ; on active le feu ; quelques instants après, on retourne les fruits avec soin pour qu'ils cuisent parfaitement des deux côtés. Lorsqu'ils sont cuits sans être écrasés, ce qu'on reconnaît parfaitement à la transparence qui doit exister dans

toutes les parties du fruit, on retire la bassine du feu ; puis on prend les abricots un à un, en dessous, avec une fourchette, et on les place dans des pots de verre de la contenance de 250 grammes. Cinq abricots suffisent par pot. Lorsqu'on a enlevé tous les abricots, s'ils n'ont pas tous tenu dans la bassine, on remet le sirop sur le feu, on le fait cuire de nouveau au grand boulé, et l'on continue l'opération comme ci-dessus. Lorsqu'ils sont tous cuits, on égoutte dans la bassine tout le jus qui s'est écoulé des abricots placés dans les pots, et on met de nouveau le sirop sur le feu. Quand il est encore une fois parvenu au grand boulé, on en remplit les pots, en ayant soin de passer le sirop à travers un petit tamis de crin. Les abricots, qui d'abord étaient tout aplatis, se gonflent ; on soulève ceux de dessous pour qu'ils soient placés convenablement dans le sirop, qui se raffermit en refroidissant et forme une superbe gelée transparente ; on y ajoute quelques amandes préparées comme pour la marmelade.

Gelée d'abricots.

On procède exactement comme si l'on voulait conserver les abricots entiers ; on les verse sur un tamis, on les laisse égoutter, puis on met dans des pots le jus qui s'en échappe. Cette gelée est belle et délicieuse ; les abricots qui ont fourni le jus peuvent être mangés immédiatement comme compote ou être conservés dans des pots. Ces abricots, qui se dessèchent un peu, ressemblent à une conserve ; ils durcissent en vieillissant, mais n'en sont pas moins excellents. Quand on lès place sur de petits tamis de laiton, ou quelque chose d'analogue, dans un four, six ou huit heures après que le pain en a été retiré, ils se dessèchent et deviennent des abricots confits, qu'on peut garder en boîtes.

Confitures de cerises.

La confiture de cerises est fort agréable, bien qu'elle ne soit pas aussi délicate que la confiture de groseilles. On choisit, pour la faire, de belles cerises aigres de Montmorency, des griottes ou des cerises anglaises ; il faut qu'elles soient mûres, mais non *tournées*. On enlève les noyaux et la queue. Lorsque toutes les cerises sont ainsi préparées, on les met sur un tamis de crin, et on laisse égoutter quelques instants ; on jette le jus qui en découle ; ensuite on les pèse, et on met avec elles, dans la bassine, un poids égal de sucre concassé. On les fait cuire à grand feu,

et on les remue jusqu'à ce qu'elles aient rendu assez de liquide pour qu'on n'ait plus à craindre qu'elles s'attachent au fond de la bassine. Lorsqu'elles ont bouilli pendant vingt minutes au plus, elles peuvent être mises dans les pots. Cette confiture ne se congèle pas; c'est pour cela qu'on en retire le jus, parce qu'elle serait trop liquide. Par l'addition de 1 kilogramme de jus de groseilles pour 5 kilogrammes de cerises, cette confiture se congèle presque aussi bien que la gelée de groseilles; elle prend une belle couleur, et elle est agréable au goût.

Si l'on n'ajoute pas de jus de groseilles, la confiture de cerises a le défaut de cristalliser à la surface des pots et de brunir si on la laisse un peu trop cuire. Pour empêcher ce défaut de cristallisation, il suffit de faire un peu de gelée de groseilles et de la couler toute chaude de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs sur la confiture de cerises lorsqu'elle a refroidi dans les pots : c'est un pocédé infaillible.

Second procédé. — Après avoir ôté les queues et les noyaux des cerises, on les met à égoutter quelques instants sur un tamis en crin pour leur enlever le jus surabondant qu'elles contiennent. On prend leur poids et on les met à cuire une demi-heure; on casse en morceaux du sucre en poids égal à celui des cerises, on les jette petit à petit dans la bassine, et lorsqu'il est fondu, la confiture est faite et peut être mise en pots. Ce procédé est le meilleur.

Confitures de courges.

On fait des confitures de courges par le procédé qu'on emploie pour faire les confitures de poires.

Confitures de fraises.

On choisit de belles fraises ananas, des fraises de Bargemont, des caprons ou toute autre espèce de fraise analogue; on enlève la queue, on pèse une quantité égale de sucre et de fraises; on met le sucre cassé dans la bassine avec un demi-litre d'eau par kilogramme; on fait cuire le sirop au grand boulé (voy. *Cuisson du sirop*), puis on met les fraises. Lorsqu'elles sont cuites sans être écrasées, c'est-à-dire après quelques bouillons, on enlève les fraises avec l'écumoire, et on en remplit les pots jusqu'à moitié de leur hauteur. Puis on remet le sirop sur le feu, et, lorsqu'il est cuit au petit boulé, on remplit les pots; on a soin de soulever un peu les fraises pour que le jus pénètre partout.

Confitures de framboises.

On pèse les framboises, on les met dans la bassine sur un feu doux qu'on active peu à peu; après cinq minutes d'ébullition, on ajoute un poids égal de sucre concassé très-fin; lorsqu'il est fondu, la confiture est faite et peut être mise en pots.

Gelée de framboises.

On fait exactement la gelée de framboises comme celle des groseilles; mais elle congèle plus difficilement; on la laisse cuire cinq minutes de plus.

Confitures de poires.

La confiture de poires est excellente; elle peut remplacer les confitures d'été. On choisit, pour la faire, des poires d'Angleterre ou de beurré, des poires coloquintes ou de doyenné, en un mot toutes celles qui sont fondantes et sucrées, et qui n'ont aucune âcreté. Les confitures sont rouges ou blanches, selon l'espèce qu'on a choisie, car il y a des poires qui rougissent en cuisant.

On pèle les poires avec soin; on les coupe en quartiers; on enlève les pepins et les parties qui pourraient être pierreuses; on pèse les fruits et on les met dans un vase de terre, une terrine de grès par exemple, en ajoutant 3 kilogrammes de sucre pour 4 kilogrammes de fruit; on mêle le sucre et les poires, et on laisse macérer pendant six heures dans la cave, en remuant de temps en temps. Quand le sucre paraît à peu près fondu, on place le mélange dans une bassine sur un feu doux, et on la remue très-fréquemment, pour éviter que la confiture ne s'attache au fond de la bassine. Lorsque les poires paraissent parfaitement cuites, ce qui est facile à reconnaître par leur transparence, on met la confiture en pots. La cuisson doit durer une heure, et davantage. Cette confiture peut être conservée longtemps; elle cristallise un peu à la fin de la saison, mais elle n'en est que meilleure.

Si l'on veut rendre ces confitures plus délicates encore, on y met un peu de vanille coupée en petits morceaux. On se lasse plus facilement de ces confitures que de celles dont j'ai parlé précédemment, parce qu'elles n'ont qu'une très faible acidité.

Si l'on a des poires petites et sucrées, fondantes ou non, on peut faire la confiture avec les poires entières. Dans ce cas, on

les pèle avec un couteau à lame d'ivoire ou d'argent, ce qui convient mieux que l'acier, qui les noircit ; on laisse la moitié de la queue, et, à mesure qu'elles sont pelées, on les jette dans de l'eau froide acidulée avec du jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent ; puis on les met dans une bassine avec une quantité égale de sucre et un demi-litre d'eau par kilogramme de sucre. On laisse cuire jusqu'à ce que les poires paraissent parfaitement transparentes. On met ensuite la confiture dans des pots de verre. Si le sirop paraît trop liquide, avant de le verser sur les poires, on le fait cuire à part au petit boulé (voy. *Cuisson du sirop*).

Gelée de pommes.

Les gelées de pommes et de coings sont des confitures d'arrière-saison. La gelée de pommes, justement recherchée, mais regardée comme difficile à préparer, est une confiture aussi facile à faire que les autres. La reinette franche, bien saine, est préférable aux autres espèces ; comme il faut que les pommes ne soient pas trop mûres, il convient de faire la gelée en octobre ou en novembre.

Premier procédé. — Trente pommes de moyenne grosseur suffisent, avec le sucre qu'on y ajoute, pour préparer 6 kilogr. de confiture. Après avoir essuyé les pommes, on les coupe en deux sans les peler, en ôtant seulement la queue ; on les jette à mesure dans la poêlette, que l'on a remplie d'eau bien claire, acidulée avec du jus de citron. Quand toutes les pommes sont ainsi préparées, on jette l'eau dans laquelle elles ont été trempées, et on la remplace par de l'eau claire en assez grande quantité pour qu'elles y baignent complétement. On pose la bassine sur un feu vif, et on n'y touche plus.

Lorsque les pommes sont cuites, sans être cependant arrivées à l'état de marmelade, on verse le tout sur un tamis. On laisse égoutter quelques instants seulement ; on pèse le jus en le versant dans la poêlette, qu'on a eu soin de tarer à l'avance, et on y ajoute 1 kilogramme de très-beau sucre pour 1 kilogramme de jus. Le sucre doit être cassé en très-petits morceaux, ou pilé grossièrement. Selon la quantité de confiture, on exprime dans la poêlette le jus d'un ou de deux citrons, en ayant soin d'en ôter les pepins ; on met la bassine sur un feu ardent, et on laisse *bouillir* pendant un quart d'heure au plus. On retire du feu pour verser dans les pots, comme les autres gelées.

On parfume ordinairement les gelées de pommes avec de l'écorce de citron, on coupe la peau en petites lanières larges de 2 millimètres, et on les met à cuire sur un feu vif dans un peu d'eau. On ajoute cette eau au jus des pommes; on met dans la bassine, avec le sucre et le jus de pommes, les petites lanières de citron qu'on vient de faire cuire : on les distribue également ensuite entre tous les pots. Elles prennent le goût de sucre dans la confiture et sont agréables à manger.

Second procédé. — On peut faire la gelée de pommes par le procédé que j'ai indiqué pour la confiture de Bar, c'est-à-dire clarifier le sucre, le faire cuire au grand boulé, y verser le jus, laisser faire un ou deux bouillons, et mettre en pots. On ajoute également le jus de l'écorce de citron et l'écorce. Cette méthode vaut bien l'autre.

Si l'on a mis de la célérité dans ces opérations, la gelée sera parfaitement blanche; si elle ne l'était pas autant que la gelée de pommes de Rouen, elle n'en serait que meilleure, parce que les confiseurs de Rouen n'obtiennent une gelée très-blanche qu'en n'employant qu'une très-faible proportion de pommes. C'est le jus et le zeste du citron qui donnent à la gelée son principal parfum.

La gelée de pommes ne s'affermit pas immédiatement; elle ne se solidifie qu'avec le temps.

On la couvre, comme toutes les autres confitures, dix ou douze jours après sa confection.

Confitures de coings.

Gelée de coings.

Premier procédé. — On fait la gelée de coings à peu près comme la gelée de pommes, mais il ne faut pas laisser cuire les pepins avec le fruit; ils sont enveloppés d'une substance mucilagineuse qui nuirait à la qualité de la gelée, s'ils n'étaient enlevés jusqu'au dernier. Après avoir choisi de beaux coings bien mûrs et bien sains, on les essuie avec soin pour enlever le duvet qui les couvre; on les coupe en deux, à l'aide d'un couteau à lame d'argent, si c'est possible, et on retire le cœur; à mesure que les coings sont coupés, on les plonge dans assez d'eau pour qu'ils baignent grandement, on les retire et on les met à cuire sur un grand feu dans assez de nouvelle eau pour qu'ils y baignent. Quand ils sont cuits, on met le tout à égoutter sur un ta-

mis. On pèse son jus et on ajoute 600 grammes de sucre concassé pour 500 de jus; on remet au feu vif, après trois ou quatre bouillons, on écume et on met en pots.

On peut ensuite employer la pulpe à faire de la pâte de coings, comme je l'indiquerai plus loin.

Second procédé. — On prépare aussi la gelée de coings en mettant, après les avoir essuyés, les coings entiers dans un chaudron, où ils baignent bien; on les fait cuire à grand feu jusqu'à ce qu'ils soient assez mous pour qu'on puisse y enfoncer une paille; on les retire du feu; on les coupe en quartiers à l'aide d'un couteau de bois ou d'ivoire (un couteau à papier est très-propre à cet usage), et on les dépose dans un vase de terre; on les couvre d'eau fraîche, et on les laisse infuser pendant douze heures; puis on les verse sur un tamis et on les fait égoutter pendant deux heures. On procède ensuite comme avec l'autre jus, soit en mettant le sucre cassé dans le jus, soit en faisant un sirop au grand boulé. Tous ces procédés très-simples donnent le même résultat; je les ai toujours employés avec un succès complet.

Les gelées de coings ou de pommes ne coûtent pas plus que d'autres confitures.

Marmelade de coings.

Pelez des coings bien murs, coupez-les par petits quartiers et jetez-les dans l'eau froide. Retirez; pesez autant de sucre que vous avez des coings, mettez dans la bassine, baignez d'eau et laissez cuire jusqu'à ce que les quartiers de coings soient bien transparents; mettez en pots. Les coings sont légèrement écrasés et entourés d'une belle gelée.

Emploi des pepins de coings. — Les pepins de coings sont employés pour la coiffure des femmes; il faut les faire sécher avec soin et les vendre si on ne les emploie pas. Pour s'en servir, on les met à tremper pendant quelques heures dans l'eau; il se forme autour d'eux une gelée incolore qui, étendue sous les cheveux, les fixe sur le front sans que l'on aperçoive le moyen employé; cette gelée est la base de la *bandoline*.

Confitures de prunes.

Confitures de mirabelles entières.

La confiture de mirabelles est excellente; mais sa préparation

nécessite un peu plus de temps et de soins que les autres confitures.

Pour confire des mirabelles entières, on emploie autant de sucre que de fruit. Il ne faut pas qu'elles soient très-mûres. On les fend avec soin d'un côté et on enlève le noyau; on met le sucre dans la bassine avec un demi-litre d'eau par kilog., et on clarifie, à moins que le sucre ne soit de très-belle qualité. On fait cuire au petit boulé (voy. *Cuisson du sirop de sucre*), et on ajoute les mirabelles. Après trois ou quatre bouillons, on les retire du feu; on les verse dans un vase de porcelaine ou de verre, et on laisse refroidir jusqu'au lendemain. On égoutte le sirop dans la bassine, puis on le met sur le feu pour la réduire encore au petit boulé. On plonge de nouveau les mirabelles dans le sirop; elles y font encore trois ou quatre bouillons. On les retire, et on procède exactement comme le jour précédent, à moins qu'en ouvrant quelques mirabelles on les trouve parfaitement cuites à l'intérieur et pénétrées partout de sucre. On peut se dispenser, dans ce cas, de recommencer une troisième cuisson. On prend alors les mirabelles avec une écumoire et on les met dans les pots, en ayant soin de ne les remplir que jusqu'à la moitié de leur hauteur; puis on fait cuire encore le sirop au petit boulé et on en remplit les pots. On soulève doucement les mirabelles avec une fourchette, pour que le sirop pénètre partout.

On peut laisser le noyau dans la mirabelle : il la soutient et donne à la confiture un goût agréable; mais, dans ce cas, il faut avoir soin de donner quelques coups d'épingle au fruit : on l'empêche ainsi de se rider et de se vider.

Marmelade de mirabelles.

On fait la marmelade de mirabelles exactement comme celle d'abricots.

Confitures de prunes de reine-claude entières.

Les prunes de reine-claude peuvent être confites entières; c'est une confiture qui ressemble à une conserve. On la fait exactement par le procédé indiqué pour les confitures de mirabelles entières; mais il est indispensable de remettre les reines-claude trois fois dans le sirop. Il faut les choisir peu mûres, bie[illegible], ne pas en ôter les noyaux, couper la moitié de la queue, et les piquer de tous côtés jusqu'au noyau avec une épingle. Le sirop

dans lequel elles ont cuit ne se congèle pas, mais il s'épaissit avec le temps et souvent cristallise.

Marmelade de prunes de reine-claude.

On fait la marmelade avec des prunes très-mûres ; on la conserve difficilement, à moins qu'elle n'ait été faite avec une égale quantité de sucre et de fruit. Il faut qu'elle soit extrêmement cuite ; elle prend une couleur brune qui n'est pas agréable à l'œil ; en vieillissant elle sèche et forme une espèce de pâte qu'on pourrait manger à la main. On peut la faire avec 1 kilogramme ou 1 kilogramme et demi de sucre pour 2 kilogrammes de fruit ; mais alors il faut qu'elle cuise au moins pendant deux heures. Il est préférable de la faire comme la marmelade d'abricots.

Confitures de prunes de Sainte-Catherine.

Cette prune, très-commune dans certaines provinces, est celle qu'on emploie pour faire les pruneaux dits *de Tours ;* on peut en faire une bonne marmelade. On choisit des prunes bien mûres, et on les fait fondre dans la bassine en remuant, après avoir enlevé les noyaux. On passe la pulpe, et on y ajoute un poids égal de sucre concassé ; on laisse le sucre fondre pendant deux heures à froid, en remuant de temps en temps. On remet la confiture sur le feu ; après cinq minutes d'ébullition, on la met dans de grands pots. Elle ne se congèle pas.

Confitures de raisin.

On fait la confiture de raisin avec de grosses passe-musquées, et comme la confiture de Bar ; on pèle les grains.

Confitures de rhubarbe.

Voici comment on procède en Angleterre, où la marmelade de rhubarbe est un mets *national.*

Vers la fin d'août, on coupe au niveau du sol des tiges de rhubarbe ; on les dépouille de leurs feuilles, puis on pèle les tiges et on les plonge dans de l'eau bouillante ; on les retire au bout de trois minutes, on les coupe par tronçons et on les jette dans un vase qu'on a préalablement placé sur le feu et qui contient du sirop de sucre en ébullition. On agit ensuite comme si l'on faisait de la marmelade de pommes ou d'abricots. La pro-

portion doit être de 2 kilogrammes de sucre pour 1 kilogramme de rhubarbe.

Confitures d'orange douce.

Pour 1 kilogramme d'oranges on emploie 1,500 grammes de sucre. On met les oranges entières à tremper dans de l'eau froide pendant 24 heures, puis on les fait bouillir dans de nouvelle eau jusqu'à ce qu'elles deviennent molles; on les retire du feu et on les remet à tremper dans de l'eau froide encore pendant 24 heures. Avec le sucre on prépare un sirop au petit boulé (voir *Cuisson du sirop de surce*); et après le savoir coupées en huit morceaux chacune et en avoir retiré les pepins, on y fait cuire les oranges jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes, ce qui demande environ une heure, puis on les met en pots. Le sirop paraît d'abord trop abondant pour les morceaux d'orange qu'il contient; mais ces derniers, en refroidissant, en absorbent une grande partie.

Confitures d'Angélique.

On choisit de jeunes tiges d'angélique bien tendres, on les coupe à 5 ou 6 centimètres de longueur et on les met à blanchir dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient ramollies ; on les retire ensuite pour les mettre à tremper dans l'eau fraîche pendant 12 heures : on jette cette eau, puis on les pèse. On fait un sirop avec 1,500 grammes de sucre pour 1 kilogramme d'angélique; on le fait cuire au petit boulé (voir *Cuisson de sirop*), on y met les tiges d'angélique, qu'on laisse cuire jusqu'à ce que le sirop soit au grand boulé (voir *Cuisson du sirop de sucre*) et on met en bocaux de verre.

Raisiné.

Le raisiné est la confiture la moins délicate de toutes, mais aussi la moins coûteuse; elle plaît beaucoup aux enfants; elle est d'un grand secours pour les domestiques et pour les pauvres malades, parce qu'elle est fort saine, et paraît aussi bonne que la plus recherchée de toutes les confitures à ceux qui ne sont pas habitués aux friandises. Il est donc convenable d'en faire une ample provision dans les pays où le raisin est bon et abondant.

On fait le raisiné avec du jus de raisin et des poires, des coings

ou autres fruits ; on peut même y faire entrer des morceaux de carottes, de courges et de betteraves.

Quelques personnes, pour faire le raisiné, prennent tout simplement du moût de raisin à la cuve avant qu'il ait fermenté ; mais il vaut mieux choisir dans la vigne les meilleurs raisins, sans pourriture, et parfaitement mûrs. Le raisin noir est préférable ; cependant on peut faire du raisiné avec du raisin blanc. Lorsqu'on a fait la cueillette, on égrène le raisin, et on l'écrase avec un pilon ou fouloir, puis on le place par portions sur un tamis, afin que le jus égoutte. On peut même tordre le raisin dans un torchon neuf et mouillé à l'avance. On peut aussi le mettre, sans l'écraser, sur un feu doux dans un grand chaudron, puis remuer avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'il ait rendu assez de jus pour qu'il ne puisse s'attacher au fond du chaudron ; lorsqu'il est assez cuit pour qu'on puisse facilement en exprimer le jus, on le jette sur un tamis par petites portions. Le *mout* obtenu par le premier de ces deux procédés est plus doux est moins coloré ; le second, plus abondant et plus en couleur ; en outre, il a contracté un peu d'âcreté par la cuisson de la peau et des pepins. Le résidu peut être remis dans la cuve si l'on ne préfère pas en faire une boisson.

Le moût étant ainsi préparé, on en sépare un tiers environ, qu'on met de côté ; puis on ajoute peu à peu, aux deux autres tiers, du marbre pilé très-fin, réduit en poudre fine. Un kilogramme suffit pour 60 litres de moût. On agite ; il se produit une vive effervescence, comme si la liqueur était en ébullition, et cependant elle est froide ou tiède tout au plus. Lorsque cette effervescence a cessé, on laisse reposer le liquide, on le décante, et on le passe à travers une chausse de laine, si l'on tient à ne pas perdre le peu de jus qui reste mêlé avec le marbre. (Voir à l'article *Vin cuit* la manière d'employer le marbre pilé.) Si l'on n'a pas de chausse, il suffit de clouer un morceau d'étoffe de laine un peu épaisse sur un cercle ou sur un cadre de bois grossièrement fait, qu'on maintient suspendu en plaçant ses bords sur deux chaises. L'effet du marbre est d'enlever au moût son acidité ; il devient tellement doux, qu'il serait d'une fadeur désagréable si l'on n'y mêlait le tiers du moût qui a été mis à part avant l'opération ; il suffit pour donner à toute la préparation une acidité convenable. Le raisiné fait sans avoir subi l'opération chimique que je viens d'indiquer

est ordinairement tellement acide qu'on a peine à le manger, à moins que le raisin employé ne soit excessivement mûr et très-sucré, comme celui qu'on récolte dans nos départements du Midi, ou bien qu'on y ajoute 1 kilogramme de sucre pour 10 litres de jus.

Le lendemain, de grand matin, on met le moût dans un chaudron, et on fait bouillir à gros bouillons; si l'on n'a pas un chaudron assez grand pour contenir tout le moût, on procède comme à l'article *Vin cuit*. Lorsqu'il commence à s'épaissir, environ huit ou dix heures après qu'il a été mis au feu, et lorsqu'il est réduit des deux tiers environ, on le remue, et on peut y ajouter les fruits qui doivent y baigner. Les poires douces et sucrées, comme le messire-jean, le doyenné, le martin-sec, et autres espèces analogues, conviennent surtout dans cette occasion. On les pèle, on enlève les pepins et les pierres; on les coupe par quartiers, puis on les ajoute au jus du raisin. Les coings sont fort agréables dans le raisiné, pourvu qu'ils ne s'y trouvent pas en trop forte proportion; en général, le poids des coings employés est au poids des poires comme 1 est à 12. La quantité de fruits par rapport à celle du jus de raisin ne peut être déterminée avec précision. Quand, par l'évaporation, le jus du raisin est réduit à un tiers de son volume primitif, on y ajoute des fruits en quantité indéterminée; pourvu que les quartiers de poires et de coings baignent bien dans le liquide, il n'y en a jamais trop. D'ailleurs, le raisiné, avec plus ou moins de fruits, se conserve également, à condition qu'il soit cuit à point.

Lorsque les poires commencent à cuire et que le raisiné s'épaissit, il faut le remuer sans cesse avec une spatule de bois, surtout au milieu du fond de la bassine ou du chaudron; sans quoi il s'y attache et contracte le goût de brûlé. Lorsque les poires sont parfaitement cuites et qu'en coupant en deux les morceaux qui ne sont pas fondus on les trouve colorés jusqu'au centre par le jus de raisin, que ce jus lui-même ne se sépare plus des poires lorsqu'on en verse sur une assiette une petite quantité, mais qu'il semble lié comme un sirop, le raisiné est cuit. On peut le mettre en pots; il se conservera parfaitement. Il faut remplir les pots jusqu'au bord, parce qu'en refroidissant le raisiné se réduit beaucoup, bien qu'il ne se congèle pas.

A défaut de poires, on peut ajouter au raisiné des tranches

de giraumon; les espèces les plus sucrées sont les meilleures. La différence de saveur qui résulte de cette substitution est à peine sensible. Si, au lieu de bonnet-turc, on met dans le raisiné de la citrouille ordinaire, il faut la faire cuire à l'avance et la faire égoutter sur un tamis pour en extraire l'eau de végétation, puis on met la pulpe dans le jus de raisin. Quelques personnes même y joignent des carottes coupées menues. Dans certaines contrées, où les pommes sont en grande abondance, on en met dans le raisiné; cette pratique est défectueuse, il faut s'en abstenir complétement. Les pommes ne conviennent pas du tout à cette préparation.

Manière de couvrir les pots de confitures.

Environ dix jours après que les confitures sont mises en pots, il faut les couvrir. On taille des rondelles de papier fin, en ayant soin de laisser, sur un des points de la circonférence, une petite languette nécessaire pour retirer le papier lorsqu'on veut manger la confiture. On met de l'eau-de-vie dans une assiette, et on y trempe chaque rondelle avant de la placer à la surface des confitures qu'on veut couvrir. Il ne faut pas que le papier dépasse la confiture et s'étende sur le bord du pot. Une heure environ après que ce premier papier est placé, on couvre le pot entier avec un second papier, sur lequel on inscrit l'espèce de confiture et l'année où elle a été faite.

Quelques personnes blâment l'emploi du papier fin pour couvrir la confiture; elles ont tort : il arrive quelquefois, à la campagne surtout, que la confiture moisit pendant l'hiver; quand on lève le papier, cette moisissure disparaît, car c'est sur le papier qu'elle se forme, tandis qu'en l'absence du papier elle couvrirait la confiture même.

Il arrive quelquefois qu'il se forme de la moisissure sur la rondelle de papier, placée sur la confiture; le mieux dans ce cas, c'est de ne pas mettre de couverture, la rondelle de papier se dessèche, ne moisit pas et suffit pour préserver la confiture de la poussière.

On peut placer la seconde couverture de plusieurs manières : d'abord en faisant tremper un instant du bon papier collé et un peu fort dans l'eau, et en l'étendant sur la surface du rebord du pot; on le déchire doucement avec le doigt, tout autour, en dessous de ce rebord, sur lequel on appuie le papier, afin qu'il

s'y colle. En séchant, le papier se tend, durcit, et ses bords deviennent adhérents aux pots; cependant il ne faut qu'un choc pour les décoller. Cette manière de couvrir les pots est la plus jolie.

On peut aussi les couvrir avec des papiers fixés à l'aide d'une petite ficelle blanche ou rouge : c'est le moyen le plus solide. Enfin on peut rouler les bords du papier au-dessous du rebord du pot : c'est le moyen le plus prompt; lorsqu'il est exécuté avec adresse, il est assez propre.

Il faut remplir entièrement les pots, parce que l'évaporation fait toujours perdre à la confiture une partie de son volume.

On peut placer dans une armoire une quantité de pots beaucoup plus grande que n'en peut contenir la surface des tablettes, en superposant plusieurs rangées de pots, qu'on sépare seulement par des plaques de verre épais ou de carton, ou par des planchettes de sapin; il faut avoir soin que ces pots soient placés bien d'aplomb et qu'ils soient de la même hauteur.

CHAPITRE XXII.

COMPOTES ET FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

COMPOTES DE FRUITS EN BOUTEILLE.

Cette compote de fruits est une espèce de confiture qu'on sucre moins que les confitures ordinaires, et que l'on conserve par le procédé Appert. Le fruit y conserve sa forme et sa couleur et nage dans un sirop très-clair.

Il est préférable d'employer des bouteilles d'un demi-litre, à large goulot et d'excellents bouchons, parce qu'une fois ouvertes, les compotes ne se conservent pas; un demi-litre suffit pour un compotier ordinaire.

Cerises et abricots en bouteilles.

La cerise est un des fruits que l'on conserve le mieux en bouteilles. On choisit de belles cerises aigres, convenablement

mûres (la Montmorency à courte queue est la meilleure), ou encore des cerises anglaises, comme la nacrée. On coupe les queues à moitié de leur longueur. Quand les bouteilles sont remplies, on ajoute 200 grammes de sucre pilé, et on bouche avec soin. Ensuite on consolide le bouchon avec une ficelle, ou mieux avec un fil de fer fait exprès. Lorsque toutes les bouteilles sont prêtes, on les place dans de petits sacs de grosse toile d'emballage de grandeur convenable; puis on les range debout dans un chaudron, de manière qu'elles soient assez serrées pour qu'elles ne puissent pas se choquer entre elles par l'effet de l'ébullition de l'eau. On remplit le chaudron d'eau froide, sans cependant qu'elle arrive jusqu'aux bouchons, et on allume un bon feu. On entretient l'ébullition pendant vingt ou vingt-cinq minutes, on retire le chaudron du feu, et on laisse refroidir. On enlève les bouteilles, et, lorsque les bouchons et la ficelle qui les fixe sont parfaitement secs, on les cachète exactement, on les descend à la cave, où on les couche.

On peut aussi, quand les fruits sont bien tassés dans les bouteilles, remplir celles-ci avec du sirop cuit au grand boulé; on bouche et on fait cuire. Par ce procédè, préférable au premier, on conserve les fruits plus entiers, et ils se trouvent placés dans un sirop transparent.

Les cerises conservées par ce procédé forment de délicieuses compotes, qu'on peut conserver en parfait état pendant deux ans et plus, si on les tient dans un lieu sec où les bouchons ne puissent moisir. Elles ressemblent beaucoup à des compotes fraîches.

On prépare de la même manière les abricots; on les choisit petits, bien faits; on les fend légèrement pour enlever le noyau. Il leur faut trois quarts d'heure d'ébullition. La cuisson n'altère pas leur forme.

En mettant de l'eau-de-vie dans ces compotes au moment de les manger, on en fait d'excellents fruits à l'eau-de-vie, plus tendres et plus parfumés que s'ils avaient été préparés par tout autre procédé.

Framboises et fraises en bouteilles.

On conserve les framboises par le même procédé; on les choisit belles, peu mûres, et on ne les laisse bouillir que pendant sept ou huit minutes. On emploie des bouteilles de demi-litre.

On peut aussi conserver par ce procédé des fraises d'espèce

douce et peu juteuse, comme la fraise de Bargemont, le capron, etc.

Prunes en bouteilles.

Les prunes de mirabelle peuvent aussi être conservées en bouteilles. On les prépare exactement comme les abricots; seulement on n'ôte pas les noyaux, et on les laisse bouillir pendant une demi-heure. Ainsi conservées, elles ont une forme et une couleur parfaites. Les prunes de reine-Claude jaunissent quand on les fait cuire au bain-marie, et ne conservent pas leur forme.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Choix de l'eau-de-vie ou de l'alcool. — Il n'est pas nécessaire de choisir de l'eau-de-vie vieille et de très-bonne qualité pour y infuser des fruits, parce que la saveur qui caractérise chaque espèce d'eau-de-vie disparaît dans le mélange avec le jus des fruits. L'alcool blanc de betterave, parfaitement rectifié, est très-convenable; il est d'un prix moins élevé.

Si l'on ne trouve pas que la proportion d'eau-de-vie que je vais indiquer soit assez forte, on peut en augmenter la dose; mais je pense qu'elle est convenable pour des fruits qui doivent être mangés en famille, et par conséquent par des enfants et des femmes.

Bocaux. — Les bocaux dans lesquels on conserve les fruits à l'eau-de-vie doivent être fermés avec un bouchon. Pour ajuster convenablement ce bouchon au goulot, quelquefois très-large, on se sert d'une râpe douce à bois qui mord bien sur le liége. On recouvre le bouchon par-dessus avec un morceau de parchemin qu'on a eu soin de rendre flexible en le trempant dans l'eau.

Abricots.

On choisit des abricots de moyenne grosseur, peu mûrs et ayant la peau lisse. Les abricots d'espalier sont ordinairement plus convenables que ceux de plein vent. L'abricot-pêche ne convient pas aussi bien que l'abricot ordinaire, parce qu'il est mou et qu'il n'a pas la peau lisse. On pique les fruits jusqu'au noyau avec un poinçon et on les jette dans la bassine dans un sirop composé de 2 kilogrammes de sucre et d'un litre d'eau par cent abricots. On fait arriver le mélange à l'ébullition, mais en chauffant doucement. Après trois ou quatre bouillons, on verse le tout dans un vase de porcelaine ou de faïence, et on laisse macérer pendant 24 à 30 heures. On égoutte le jus et on

le met sur le feu pour l'amener au *petit boulé* (voir *Cuisson du sirop de sucre*). Pendant ce temps, on place les abricots dans un bocal, et on verse le sirop presque bouillant. Trois ou quatre jours après, on ajoute 1 litre de trois-six bien blanc; on soulève les fruits pour mieux faire pénétrer l'alcool de toutes parts; enfin, on bouche.

Cerises.

La griotte et les grosses cerises anglaises sont préférables à toutes les autres variétés pour être confites à l'eau-de-vie; cependant on peut employer de belles cerises de Montmorency. Il ne faut pas qu'elles soient parfaitement mûres, elles doivent être néanmoins bien colorées.

Premier procédé. — On coupe la queue de 3 kilogr. de cerises et on les pique en tous sens, puis on les range dans un vase de terre et on y verse un sirop bouillant fait avec 2 kilogr. de sucre et un litre d'eau. On place par-dessus une assiette que l'on charge d'un caillou lavé afin qu'elles restent bien immergées, sans quoi elles noirciraient. On laisse macérer de 24 à 30 heures; on égoutte le sirop; on le met sur le feu et on y ajoute de la cannelle concassée grossièrement et quelques clous de girofle, et on le fait cuire au *petit boulé* (voir *Cuisson du sirop de sucre*). On le laisse ensuite refroidir à moitié, et on y ajoute 1 litre de trois-six pour 3 kilogr. de cerises, en ayant soin de le bien mélanger avec le sirop. Enfin, on verse le mélange sur les cerises et on bouche.

Second procédé. — Coupez la queue de 3 kilogrammes de cerises, piquez-les en tous sens et jetez-les dans un sirop bouillant fait avec 2 kilogrammes de sucre et un litre d'eau; après deux ou trois bouillons, retirez du feu et mettez les cerises seules dans un bocal contenant un litre et demi d'eau-de-vie blanche à 50; remettez le sirop sur le feu pendant une demi-heure, puis versez-le sur les cerises et mélangez. Pour améliorer cette préparation, on peut ajouter dans le sirop bouillant une gousse de vanille coupée en morceaux, à son défaut de la canelle concassée; quelques clous de girofle et dix amandes amères.

On peut aussi mettre à l'eau-de-vie des cerises préparées en compotes (voir *Compotes*); pour cela on remplace une partie du sirop par de l'alcool; au moment où on les sort de la bouteille, les cerises s'imprègnent d'eau-de-vie, et on peut les manger immédiatement.

On peut préparer par le même procédé les abricots et les prunes de mirabelle.

Pêches.

On ne prépare à l'eau-de-vie que la variété de pêche dite *téton de Vénus* ou les pêches blanches de vigne. On opère comme je l'indique pour les abricots.

Poires.

La poire de rousselet de Reims et les autres espèces du même volume sont à peu près les seules qu'on doive préparer à l'eau-de vie; on les choisit avant maturité complète, de bonne forme et de moyenne grosseur. On enlève avec soin la peau avec un couteau à lame d'argent ou d'ivoire, et on laisse la queue. On jette au fur et à mesure le fruit dans de l'eau acidulée d'un jus de citron. Quand les poires ont séjourné un quart d'heure dans cette eau, on les met dans la bassine avec une nouvelle eau et en assez grande quantité pour qu'elles y baignent complétement. On ajoute 300 grammes de sucre pour 500 grammes de poires, pesées avant d'être pelées. Lorsqu'elles sont assez cuites pour qu'on puisse facilement y enfoncer une paille, on les retire du feu, on les verse doucement dans un vase de terre, on les laisse refroidir dans le sirop, puis on les range dans le bocal. On remet le sirop sur le feu, puis on l'amène au *petit boulé*, et, lorsqu'il n'est plus tiède, on y ajoute un demi-litre de trois-six par 1 kilogramme 500 grammes de poires.

On mêle avec soin le sirop et l'alcool; on verse le mélange sur les poires. On laisse refroidir, et l'on bouche soigneusement.

Les poires à l'eau-de-vie sont peut-être préférables à tous les autres fruits conservés de la même manière; elles ont un goût de vanille fort agréable qu'on peut encore augmenter en y ajoutant de la vanille pendant qu'elles cuisent.

Prunes.

Il est assez difficile, par les procédés nombreux et variés indiqués dans les traités d'économie domestique, de préparer, à l'eau-de-vie, des prunes, en leur conservant leur couleur. Voici néanmoins une recette dont je me sers avec succès.

Premier procédé. — On cueille une centaine de belles prunes de reine-claude encore dures et vertes et ayant la peau et la

queue bien lisses; après les avoir bien essuyées, on les pique avec une épingle qu'on enfonce jusqu'au noyau. On coupe la queue à moitié de sa longueur, et l'on jette le fruit dans l'eau fraîche. D'autre part, on fait fondre dans une bassine de cuivre rouge non étamé 2 kilogrammes de beau sucre avec un litre d'eau ; lorsque le sirop bout, on le verse sur les prunes déposées dans un vase de faïence ou de porcelaine ; une grande soupière de porcelaine convient très-bien pour cet usage ; les prunes surnagent. On place dessus une assiette ou un plat portant une pierre bien lavée est assez lourde pour forcer les prunes à rester plongées dans le sirop ; si elles remontaient à la surface et subissaient l'influence de l'air, elles noirciraient. On tient le vase couvert, et on laisse infuser jusqu'au lendemain. Alors on fait écouler le sirop et on le remet dans la bassine, sur un feu vif. Lorsqu'il a bouilli pendant dix minutes, on le verse de nouveau sur les prunes, qu'on a eu soin de conserver bien couvertes ; c'est essentiel ; on laisse encore infuser pendant vingt-quatre heures : les prunes deviennent jaunes. On verse les prunes et le sirop dans la bassine, et on met le tout sur un feu clair. Les prunes vont d'abord au fond, mais bientôt elles reviennent à la surface et verdissent. On les retire avec une écumoire à mesure qu'elles sont devenues bien vertes, et on les met à égoutter sur un tamis de crin ou dans un plat; lorsqu'elles sont toutes sorties du sirop, on laisse cuire celui-ci au petit boulé; puis on range les prunes dans un bocal, et on y verse le sirop tiède. Le lendemain, on bouche.

Après trois ou quatre jours d'infusion, on ajoute 2 litres et demi d'eau-de-vie blanche pour cent prunes, et on remue avec précaution le mélange. Si, au lieu d'eau-de-vie blanche, on emploie du trois-six, un litre suffit pour cent prunes. Il faut boucher hermétiquement le bocal.

Second procédé. — Après avoir préparé les prunes comme je viens de le dire, on les jette dans le sirop bouillant, et on les y laisse seulement le temps nécessaire pour qu'elles commencent à jaunir. On les verse avec le sirop dans un vase, et on les force à rester dans le sirop en plaçant dessus une assiette chargée d'un poids ; le lendemain, on met le sirop et les prunes dans la bassine sur un feu vif; les prunes reverdissent. On les enlève avec une écumoire et on les met dans un bocal. On laisse cuire le sirop au petit boulé, puis on le verse sur les prunes. Trois ou quatre jours après, on verse sur les prunes de

l'eau-de-vie ou, ce qui vaut mieux, de l'alcool blanc, et on remue avec précaution pour mêler le tout sans endommager les prunes. Un litre de trois-six suffit pour cent prunes.

Macédoine de fruits à l'eau-de-vie.

Lorsque les fraises de diverses espèces sont mûres, prenez-en 500 grammes; épluchez-les; placez-les dans un vase de terre et mélangez avec les fraises 500 grammes de sucre réduit en poudre, laissez macérer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Remuez en évitant autant que possible d'écraser les fruits. Mettez dans un bocal et ajoutez autant d'eau-de-vie qu'il en faut pour que la préparation baigne.

Lorsque les framboises sont mûres, procédez de la même façon et ajoutez-les aux fraises.

Lorsque les cerises anglaises ou autres espèces analogues sont arrivées à maturité, enlevez le noyau avec précaution pour ne pas trop endommager les fruits et procédez de même; puis ajoutez-les dans le même bocal.

A la maturité des abricots, coupez-en par tranches et procédez comme ci-dessus.

On peut également y joindre des pêches pelées et coupées, et même des poires d'espèce tendre.

Quand tout est réuni dans le même bocal, remuez avec précaution au moyen d'une spatule de bois, afin de ne pas trop écraser les fruits; alors la macédoine est prête à être mangée.

Ces fruits crus préparés de cette façon conservent une fraîcheur et une finesse de goût toute particulières; ils peuvent être gardés jusqu'à la récolte suivante. 2 kilogrammes de fruits employés à cette préparation forment une assez bonne provision de ménage et est peu coûteuse.

Le bocal doit être très-bien bouché avec un bouchon de liége recouvert d'un parchemin qu'on mouille bien avant de l'attacher sur le bocal.

CHAPITRE XXIII.

PATES DE FRUITS.

Une pâte de fruits est une friandise sèche et assez consistante, composée de la pulpe de certains fruits à laquelle on a incorporé du sucre. On peut conserver certaines pâtes pendant plusieurs années.

Pâte de coings.

Premier procédé. — On emploie, pour préparer la pâte de coings, soit des coings frais qu'on fait cuire dans l'eau, sur un feu vif, soit la pulpe des fruits qui ont servi à préparer la gelée, et qu'on passe pour en séparer la peau. On fait ensuite égoutter la pulpe, et on la fait cuire de nouveau en y ajoutant 500 grammes de sucre concassé par kilogr. de pulpe, et en la remuant toujours pour qu'elle prenne de la consistance sans prendre au fond; on laisse refroidir dans un vase de terre ou de porcelaine, et on y incorpore du sucre râpé ou pulvérisé en poudre très-fine, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte ferme. On roule cette pâte avec un rouleau, en saupoudrant de sucre la table ou le papier sur lequel on opère; on la réduit à l'épaisseur d'un demi-centimètre; on a soin de saupoudrer également la pâte en dessus avec du sucre, pour que le rouleau ne s'y attache pas. On découpe cette *feuille* de pâte avec un emporte-pièce ou avec un verre renversé, puis on place les morceaux sur des feuilles de papier saupoudrées de sucre. On les met au four à une chaleur très-modérée, six heures par exemple, après que le pain a été retiré; on les y laisse douze heures, après quoi on peut ranger les morceaux dans des boîtes, en les plaçant les uns à côté des autres, et par couches séparées par des feuilles de papier. Cette conserve est très-sèche lorsqu'elle est récente, mais avec le temps elle se ramollit un peu.

Second procédé. — Essuyez les coings pour enlever le duvet, ôtez la queue et l'œil. Faites cuire à grande eau sur un feu vif. Lorsqu'ils sont assez cuits pour qu'une paille puisse les traverser, retirez-les du feu; pelez-les, coupez-les en deux, après avoir retiré le cœur et les pepins qui contiennent un mucilage

inutile; passez, à l'aide du pilon, dans un tamis. Faites égoutter la pulpe sur le tamis, puis ajoutez-y un poids égal de sucre râpé. Remettez-la sur le feu, et remuez-la jusqu'à ce que le liquide qu'elle contient soit à peu près évaporé. Versez la pâte sur des assiettes, par couches épaisses d'un demi-centimètre au plus ; lorsqu'elle est refroidie, saupoudrez-la de sucre râpé tamisé. Placez les assiettes dans un lieu sec; au bout de huit jours, retournez la pâte, saupoudrez également de sucre, coupez en bandes que vous roulez ou auxquelles vous donnez une forme de S, ou découpez en rond avec un verre à liqueur.

Faites encore sécher dans un lieu sec et aéré. Mettez en boîtes, entre des feuilles de papier blanc. Je crois ce second procédé préférable au premier.

Pâte d'abricots.

La pâte d'abricots, comme celle de coings, est une friandise peu coûteuse. Pour mettre les abricots en état de recevoir le sucre en poudre, on les fait cuire après en avoir retiré les noyaux, on les passe à travers un tamis, et on y ajoute 250 grammes de sucre pour 500 grammes de fruit; puis on les fait cuire de nouveau, en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'ils aient acquis une consistance à peu près semblable à celle de la pulpe de coing. Vers la fin de la cuisson, si l'on négligeait de diminuer beaucoup le feu, on ne pourrait pas empêcher cette marmelade de s'attacher au fond de la bassine. On laisse refroidir complétement, dans un vase de terre ou de porcelaine, avant de manipuler avec le sucre. Il faut incorporer le sucre avec célérité, afin qu'il n'ait pas le temps de fondre.

Il est impossible de déterminer la proportion du sucre qu'il faut ajouter au fruit : cela dépend du plus ou du moins de fluidité de la pulpe; mais on peut être certain d'avance qu'il en faudra au moins trois fois le poids du fruit.

On peut traiter la pâte de coings et celle d'abricots comme celle de pommes en la faisant sécher au four sur des assiettes ; on la divise ensuite en petites portions lorsqu'elle est sèche.

Pâte de pommes.

Afin d'employer utilement les pommes de reinette, surtout celle du Canada, qui commencent à se pourrir, ce qui arrive fréquemment peu de temps après la cueillette, on en fait de la pâte de pommes. Pour cela, on les pèle, on enlève les pepins,

et on les jette dans l'eau. On les fait cuire sur un feu vif dans un vase de cuivre couvert. La cuisson est rapide ; lorsqu'elles sont cuites, on les remue vivement pour en former une espèce de marmelade épaisse, qu'on met dans les assiettes, en couches d'environ 0m04 d'épaisseur. On place ces assiettes dans le four, après que le pain en est retiré. Le lendemain, on détache la pâte avec un couteau. Le dessus forme une peau assez sèche, mais le dessous est encore mou. On place ces galettes sur une claie à pruneaux, en mettant le côté mou en dessus, et on y ajoute ce qui aurait pu rester dans l'assiette. On unit avec un couteau la surface des galettes, et on les remet au four chauffé au même degré. Après cette cuisson, on peut conserver la pâte de pommes comme les autres fruits. On la rend plus délicate en ajoutant, lorsqu'on fait cuire les pommes, du sucre et de la cannelle. Cette sorte de conserve plaît beaucoup aux enfants. Lorsque la saison des pommes est passée, on peut faire de la marmelade avec cette conserve. On la *déchire* par morceaux, et on la fait cuire dans beaucoup d'eau, en ayant soin de remuer de temps en temps.

CHAPITRE XXIV.

SIROPS, LIQUEURS ET BOISSONS MOUSSEUSES.

SIROPS.

Sirop de sucre et de ses divers degrés de cuisson.

Clarification du sirop de sucre. — On le prépare en faisant fondre 2 kilogrammes de sucre concassé dans 1 kilogramme d'eau bien limpide. On délaie très-bien un blanc d'œuf dans de l'eau, on l'ajoute au sucre fondu, et on met le mélange sur le feu jusqu'à ébullition. Lorsque le blanc d'œuf est bien cuit, on laisse reposer un moment, puis on enlève l'écume avec une écumoire. On a alors le sirop, qu'on emploie à diverses préparations, et notamment pour faire les liqueurs.

Cuisson du sirop de sucre. — Le sirop est cuit au *petit boulé,*

lorsque, en trempant une écumoire dedans et en soufflant fortement à travers les trous, on fait naître des globules derrière ces trous ; il est cuit au *grand boulé,* lorsqu'en opérant de même, les globules se détachent et s'envolent comme des bulles de savon. Le sirop est *à la nappe* lorsqu'il s'écoule de l'écumoire par nappes qui tombent lentement ; *au cassé,* quand il forme des filaments qui se consolident lorsqu'on les jette dans de l'eau froide ; à l'état de *sucre d'orge,* lorsqu'il commence à jaunir ; enfin, en *caramel,* lorsqu'il a pris une couleur brune. S'il reste sur le feu quelques instants de plus, il brûle.

Caramel. — Le caramel est employé dans diverses préparations culinaires. Lorsque le sucre est arrivé à ce degré de cuisson, on le retire du feu ; on y ajoute un peu d'eau *bouillante,* on remue. Dans cet état il forme un liquide épais, mais qui ne durcit pas comme il le ferait sans cette addition d'eau bouillante, ce qui permet de l'employer à certains apprêts culinaires.

Jus et sirop de groseilles.

Jus de groseilles. — On prépare le jus de groseilles qu'on veut conserver en bouteilles en faisant fondre les groseilles dans la poêlette, sur le feu, après les avoir égrenées ; on les met à égoutter sur un tamis, et on ajoute au jus qu'on obtient du jus de cerises aigres dans la proportion d'un huitième.

Pour que la partie gélatineuse se dépose, on laisse reposer le jus pendant douze à quinze heures dans un lieu frais ; il se forme un caillot qu'on brise en le remuant avec une fourchette, et on le fait égoutter sur un tamis pour obtenir un jus bien clair. On met ce jus dans des demi-bouteilles ordinaires ; on bouche, on ficelle, et on fait cuire au bain-marie pendant dix minutes avec les précautions indiquées à l'article *Cerises en bouteilles,* puis on cachète. On conserve ce jus, sans sucre, pendant plusieurs années, s'il a été parfaitement bouché et placé dans un lieu frais. Pour l'employer, on sucre un verre d'eau, et on y ajoute la quantité de jus nécessaire pour le parfumer.

Cette boisson est d'une fraîcheur très-agréable. On peut parfumer le jus avec des framboises. Lorsque la bouteille est entamée, on ne peut la conserver plus de deux jours, à moins que le temps ne soit froid. Aussi a-t-on soin d'employer de très-petites bouteilles. Ce jus de groseille est aussi très-propre à faire des glaces. On peut le transformer en sirop de groseilles en ajou-

tant du sucre et en faisant bouillir comme il est dit pour le sirop de groseilles.

Sirop de groseilles. — On prend :

Groseilles rouges égrenées.	4 kilogr.
Cerises aigres	1 —

Après avoir ôté les noyaux et les queues de cerises, on les écrase avec les groseilles dans un vase de terre par petites portions, en se servant du pilon à purée. On exprime ensuite le mélange à l'aide d'un torchon neuf et mouillé. On dépose le jus obtenu pendant vingt-quatre heures à la cave, dans une terrine non vernissée ou dans une soupière de porcelaine; il se coagule. On le divise avec une fourchette, puis on le verse sur un morceau de molleton de laine blanche, qu'on nomme *blanchet*, cloué sur un cadre de bois, et qui forme une sorte de tamis, ou sur un tamis de crin; on laisse égoutter sans exercer de pression. Le jus ainsi obtenu est parfaitement limpide. On ajoute 800 grammes de beau sucre concassé pour 500 grammes de jus ainsi préparé. On fait fondre le sucre sur un feu doux; au *premier* bouillon, on retire du feu; on transvase dans une terrine, et on laisse refroidir. On met en bouteilles, on bouche. Les bouteilles doivent être conservées debout dans une cave fraîche.

On peut remplacer 500 grammes ou 1 kilogramme de groseilles par une égale quantité de framboises; elles communiquent au sirop un parfum agréable.

On peut aussi faire fondre les groseilles égrenées à une douce chaleur; on les met à égoutter sur un tamis de crin; sans en exprimer le jus, on ajoute le jus des cerises qu'on a écrasées et fait égoutter, et on traite comme je viens de l'indiquer. Ce procédé est au moins aussi bon, et, par lui, le sirop sera plus coloré.

Sirop d'épine-vinette.

A l'aide du pilon à purée, on écrase dans un vase de terre des baies d'épine-vinette bien mûres, on les fait fondre sur le feu avec un litre d'eau pour 3 kilogrammes de fruit; on exprime le jus dans un torchon neuf et mouillé, on passe au blanchet; pour 500 grammes de jus on ajoute 800 grammes de sucre concassé. On fait fondre le sucre sur un feu très-doux; ensuite on met le sirop en bouteilles, quand il est refroidi. Ce sirop aigrelet est très-rafraîchissant.

Sirop de fraises.

On fait le sirop de fraises de la même manière que le sirop de framboises, qui est beaucoup plus agréable; on emploie surtout les grosses fraises ananas ou autres.

Jus et sirop de framboises.

On fait cuire le fruit pendant quelques instants en le remuant, puis on le met sur un tamis pour en extraire le jus, qu'on traite absolument comme le jus de groseilles au moyen de cerises aigres.

On conserve le jus de framboises par le même procédé ; mais ce jus n'a pas besoin d'être clarifié avec des cerises aigres.

Sirop de gomme.

Gomme arabique blanche et concassée. . .	150 grammes.
Eau	500 —
Sucre	1 kilogr.

On lave d'abord la gomme, puis on la met dans l'eau dans un vase de cuivre ou d'argent, sur un feu très-doux, pour la laisser fondre : on passe la solution gommeuse à travers un linge en le tordant; on ajoute le sucre, qui doit être très-beau et concassé; lorsqu'il est bien fondu, on met le sirop en bouteilles, on peut y ajouter 30 à 32 grammes d'eau de fleurs d'oranger.

Sirop de guimauve.

Racine de guimauve très-blanche et sèche. .	125 grammes.
Eau.	1 kilogr.
Sucre	2 —

On fait infuser dans l'eau froide pendant vingt-quatre heures la guimauve coupée en très-petits morceaux; on passe l'infusion; on ajoute le sucre concassé; on met le liquide sur le feu en ayant soin de l'agiter. Après quelques bouillons on retire du feu, et, lorsqu'il est à moitié refroidi, on met le sirop en bouteilles. Il ne faut boucher que le lendemain.

Ce sirop n'est pas très-agréable au goût. On peut le parfumer avec 30 grammes environ d'eau de fleurs d'oranger ajoutée à froid.

Sirop de limons ou de citrons.

On le prépare comme le sirop d'oranges; mais, le suc de citron étant très-acide, on peut y ajouter une proportion égale d'eau.

Sirop de fleur d'oranger.

Eau de fleurs d'oranger double.	500 grammes.
Beau sucre concassé.	1 kilogr.

On fait dissoudre le sucre dans l'eau de fleurs d'oranger, et on passe au filtre de papier gris; on met à la cave.

Sirop d'orgeat.

Amandes douces	500 grammes.
Amandes amères	50 —
Eau de fleurs d'oranger.	32 —
Eau pure.	1 kilogr.
Sucre	1 —

On monde les amandes à l'eau bouillante; on les pile dans un mortier de marbre avec 500 grammes de sucre et 150 grammes d'eau qu'on ajoute peu à peu. On partage cette pâte en six ou huit parties, et on la pile de nouveau jusqu'à ce qu'elle soit extrêmement fine. On y verse alors l'eau qu'on a mise en réserve, on y délaie la pâte, et on exprime fortement à travers un torchon neuf et mouillé. On fait dissoudre dans le lait d'amandes ainsi obtenu le reste du sucre, et on place le tout sur un feu doux, en remuant sans interruption. Au premier bouillon, on retire du feu la préparation, et on ajoute l'eau de fleurs d'oranger. Le sirop d'orgeat se sépare par le repos en deux parties, l'une trouble, l'autre claire; il faut agiter fortement les bouteilles chaque fois qu'on veut l'employer.

Sirop d'oranges.

On choisit de belles oranges; on enlève le zeste, et on le réserve pour parfumer le sirop; on achève de peler les oranges, on en écrase la pulpe. On exprime le jus dans un torchon neuf et mouillé; on emploie 800 grammes de sucre pour 500 grammes de jus. D'autre part, on tend sur un cadre de bois, à la manière d'un blanchet, un linge mouillé très-propre, sur lequel on étend les zestes d'une ou de deux oranges, selon la quantité

de sirop qu'on désire aromatiser. Dès que le sirop entre en ébullition, on le verse bouillant sur les zestes, puis, lorsqu'il est presque froid, on le met en bouteilles.

Sirop de vinaigre framboisé.

On fait infuser pendant quinze jours 250 grammes de framboises bien mûres dans un litre de vinaigre; on passe; puis on fait fondre dans le mélange 1 kilogr. 600 grammes de sucre.

LIQUEURS.

Choix de l'alcool. — L'alcool (esprit de vin) employé pour faire des liqueurs doit être incolore et limpide; il doit marquer au moins 90° à l'aréomètre et être exempt de toute espèce d'odeur étrangère. Pour s'en assurer, on en verse quelques gouttes dans un verre d'eau, et on déguste ce mélange. Si l'alcool a une odeur ou un goût particulier, on s'en aperçoit facilement dans cette épreuve. L'alcool de betterave est propre à la confection des liqueurs lorsqu'il est bien rectifié, et il est d'un prix beaucoup moins élevé que l'alcool de vin.

Avantage des liqueurs par infusion. — Je me bornerai à donner la recette des liqueurs de ménage qu'on peut fabriquer sans un appareil de distillation. D'ailleurs, les liqueurs par infusion sont, en général, préférables à celles qu'on obtient par distillation; elles sont moins blanches que les liqueurs distillées; mais ce léger défaut est de peu d'importance dans un ménage.

Toutes les infusions deviennent troubles au moment où on les mélange avec l'eau sucrée; mais elles s'éclaircissent promptement.

Il est bien de filtrer toutes les liqueurs à travers un filtre de bon papier blanc non collé placé dans un entonnoir de verre; on doit verser avec précaution pour éviter de défoncer le filtre. On peut aussi se servir pour cette opération de coton en poil que l'on tasse un peu dans l'entonnoir sur une hauteur de 4 à 5 centimètres, et sur lequel on verse la liqueur à filtrer : mais on n'obtient pas autant de limpidité.

Conservation et amélioration des liqueurs. — On garde toutes les liqueurs dans des armoires et non à la cave.

Lorsqu'on prend la peine de faire ses liqueurs, leur prix de revient est peu élevé, et si l'on en fait une assez ample provision pour ne les employer que plusieurs années après leur con-

fection, elles s'améliorent en vieillissant. Quelque soin qu'on apporte à préparer les liqueurs, elles sont en général peu agréables lorsqu'elles sont nouvelles; rien ne peut remplacer la qualité que leur donne le temps. Il convient donc de faire d'abord une provision pour plusieurs années; après cela, il suffira d'en faire chaque année pour la consommation annuelle présumée. En étiquetant et datant avec soin toutes les bouteilles, on saura toujours quelle est la plus ancienne, et on la fera consommer la première.

Il ne faût pas oublier que l'amélioration des alcools et liqueurs est rapide dans des barils de bois, et très-lente dans des bouteilles de verre ou de grès. Le seul inconvénient des barils, c'est que la liqueur qu'on y enferme finit par prendre le coloris de la teinte du bois du baril.

Si l'on trouvait les liqueurs dont je donne les recettes trop fortes ou pas assez sucrées, on pourrait varier les quantités d'alcool ou de sucre.

Anisette.

On doit laver l'anis à grande eau et le faire sécher à l'ombre. On concasse sur une feuille de papier, posée sur un marbre, 100 grammes d'anis vert; on les met à infuser pendant vingt minutes dans deux litres d'alcool bien blanc; on passe dans un tamis de soie ou un petit linge; on fait fondre 3 kilogrammes de très-beau sucre dans deux litres d'eau bien claire; on mêle à l'infusion. On met l'anisette en bouteilles, ou mieux en cruches de grès. Deux mois après, cette anisette peut être bue, mais elle gagne beaucoup en vieillissant. On peut ajouter à l'anis une petite quantité de coriandre, de canelle, quelques clous de girofle, du zeste d'orange ou de la vanille.

Crème d'angélique.

On coupe en petits morceaux 500 grammes de tiges d'angélique bien fraîches, et on les fait infuser pendant quatre heures dans deux litres d'alcool; on agite de temps en temps. On fait fondre 3 kilogrammes de beau sucre dans deux litres d'eau bien claire que l'on mêle à l'infusion d'alcool, dont on a retiré l'angélique. On met en bouteilles, ou mieux en cruches, que l'on conserve comme les autres liqueurs.

Crème de café.

On met 250 grammes de café moka *cru* et concassé dans un bocal de verre avec deux litres d'alcool. On laisse infuser pendant quatre heures, et on passe dans un tamis. On fait fondre 3 kilogrammes de très-beau sucre dans deux litres d'eau bien limpide, on mêle à l'infusion, etc.

On peut préparer cette liqueur avec du café légèrement brûlé; elle est aussi fort agréable.

Crème de fleurs d'oranger.

On épluche 250 grammes de fleurs d'oranger, c'est-à-dire que l'on sépare les calices et les étamines des pétales, que l'on fait infuser dans deux litres d'alcool pendant une demi-heure. On fait fondre 3 kilogrammes de très-beau sucre dans deux litres d'eau bien claire; on passe l'infusion de fleurs, on la mêle avec le sirop, on la met en cruches. Cette liqueur est très-agréable.

Crème de thé.

On fait infuser, pendant deux heures, 125 grammes de très-bon thé, mélangé comme je l'indique à l'article *Thé,* dans deux litres d'alcool; on passe dans un tamis. On met trois kilogrammes de sucre dans deux litres d'eau bien limpide, et on mêle.

Lorsque le thé est très-bon, on obtient ainsi une excellente liqueur, qui s'améliore beaucoup en vieillissant.

Crème de kirsch.

Mélangez un litre de kirsch avec un litre et demi de beau sirop de sucre; mettez en cruches et attendez un mois avant de boire cette liqueur, qui est excellente.

Crème de vanille.

On fend quatre gousses de bonne vanille, et on les coupe en très-petits morceaux, qu'on met à infuser pendant une demi-heure dans deux litres d'alcool. On fait fondre 3 kilogrammes de sucre dans deux litres d'eau, on décante l'infusion, et on la mêle à l'eau sucrée. Cette liqueur est exquise.

Liqueur de noyaux de pêches.

On casse une cinquantaine de noyaux de pêches; on en met les amandes mondées et les coquilles, avec quatre litres de bonne eau-de-vie, dans un bocal dont l'ouverture n'est pas trop large, afin qu'elle puisse être plus aisément bouchée; on y ajoute les amandes d'une trentaine d'autres noyaux; on couvre le bouchon d'un parchemin mouillé, comme je l'indique à l'article *Fruits à l'eau-de-vie*. On laisse infuser le tout pendant deux mois en exposant le bocal au soleil. On fait fondre d'autre part 3 kilogrammes de sucre dans un litre d'eau; on passe l'eau-de-vie à travers un tamis fin pour en séparer les noyaux, et on la mêle parfaitement avec le sirop. On met en bouteilles, ou mieux en cruches, et on bouche avec soin. Un ou deux mois après, on peut commencer à boire cette liqueur, qui devient meilleure en vieillissant. Elle a un excellent goût de vanille. Il serait dangereux d'en abuser, parce qu'elle renferme des traces d'acide cyanhydrique.

Il est préférable de faire infuser les noyaux concassés dans deux litres de trois-six pendant deux jours, et on passe dans un tamis. On fait fondre le sucre dans deux litres d'eau, et on mêle le tout ensemble. Par ce procédé, la liqueur est blanche, ce qui rend son aspect plus agréable.

Liqueur de noyaux d'abricots.

On casse deux cents noyaux, on jette les coquilles d'une centaine, et on conserve les autres; on monde les amandes en les faisant infuser quelques instants dans de l'eau bouillante, puis on met le tout dans quatre litres de bonne eau-de-vie. Ensuite on procède comme pour la liqueur de noyaux de pêches. Cette liqueur est très-agréable et s'améliore beaucoup en vieillissant. Il est préférable de faire ces liqueurs avec du trois-six; il a plus de force et dissout mieux l'arome des noyaux. Alors on ajoute, en proportion égale à la liqueur, de l'eau dans laquelle on a fait fondre 1 kilogramme 500 grammes de sucre pour chaque litre d'eau.

Liqueur d'orange.

Faites un sirop de sucre très-rapproché, ou à la nappe (voir *Sirop de sucre*) avec 750 grammes de sucre; ajoutez dans le sirop, à moitié froid, un litre de bonne eau-de-vie, mélangez bien;

versez cette préparation froide dans un bocal dans lequel vous aurez placé deux oranges et une gousse de vanille fendue en deux; couvrez parfaitement. Laissez infuser deux mois. Passez dans un linge fin ou un tamis de soie; mettez en bouteilles. Avec les quantités indiquées on obtient environ un litre et demi de liqueur qui peut être mise en consommation de suite ; elle est excellente.

On peût remplacer l'eau-de-vie par un demi-litre d'alcool et un demi-litre d'eau bien limpide dans laquelle on fait fondre les 750 grammes de sucre qu'on mêle à l'alcool; le mélange s'échauffe un peu, on remue, on met les oranges et la vanille à infuser dans ce mélange La liqueur est plus blanche et peut-être plus fine.

Ratafia de cassis.

On met 2 kilog. de cassis bien mûr égrainé dans une cruche de grès avec 300 grammes de framboises, 4 clous de girofle, 4 grammes de cannelle, quelques feuilles de cassis et 4 litres d'eau-de-vie à 45 ou 50 degrés. On bouche parfaitement avec un bouchon recouvert d'un parchemin qu'on a mouillé avant de le ficeler. On expose au soleil pendant un mois, on décante et on ajoute 1 kilogr. et demi de sucre que l'on a fait fondre dans très-peu d'eau. On mêle le tout et on met en bouteilles.

Ratafia de coings.

On râpe des coings bien mûrs, on les met à égoutter sur un tamis de crin, on fait fondre dans ce jus 500 grammes de sucre par litre de jus, on y ajoute un litre d'eau-de-vie après que le sucre est fondu. On mélange et l'on met en bouteilles.

Ratafia de raisin.

Le *cot*, excellent raisin noir, très-cultivé dans le centre de la France, est l'espèce préférable pour cette liqueur. On pourrait, au besoin, le remplacer par tout autre bon raisin noir, mais il faudrait y ajouter du sucre.

On égrène de très-beau cot, et on fait cuire ces grains à feu doux, en remuant avec une spatule de bois. Lorsqu'ils laissent échapper leur jus, on verse le tout sur un tamis de crin, et lorsque le jus est refroidi, on y mêle de forte eau-de-vie dans la proportion d'un cinquième; on met la liqueur dans de grandes bouteilles ou dans des cruches à goulot étroit, après avoir placé

dans chaque bouteille un nouet de linge contenant de la cannelle, des clous de girofle et de la coriandre pilés. On laisse sortir par le goulot du vase la ficelle qui attache ce nouet ; on bouche le vase et on le laisse debout. Un mois après, on transvase la liqueur dans des bouteilles ordinaires, qu'on bouche avec soin. Une addition de 100 à 200 grammes de sucre par litre améliore la liqueur.

Ratafia de merises ou guignolet.

On met 1 kilogramme de merises bien mûres, dont on ôte les queues, dans un bocal de verre ou une cruche de grès, avec quatre litres de forte eau-de-vie ; on bouche ; on expose au soleil pendant deux mois. On fait fondre dans une très-petite quantité d'eau 1 kilogramme de sucre, si l'on veut avoir un ratafia doux ; 500 grammes, si l'on désire qu'il soit plus fort ; le sucre doit être seulement bien humecté. On passe la liqueur, on y ajoute le sucre et l'on met en bouteilles.

Ratafia de framboises.

On le prépare comme le ratafia de merises en employant des framboises bien mûres.

Vin cuit.

Le moût de vin blanc cuit, bien préparé, devient un vin de liqueur fort agréable à boire en famille, et sans danger pour les enfants, parce qu'il n'est pas très-spiritueux, à moins que le terroir d'où provient le raisin ne produise des vins très-capiteux. Dans les grandes chaleurs même, cette boisson, étendue d'eau, est pour les enfants un rafraîchissement aussi salutaire qu'agréable, parce qu'ils peuvent tremper du pain dans ce breuvage, ce qui leur plaît beaucoup et donne du ton au corps, affaibli par la chaleur et la transpiration.

Dans les pays où le vin est de très-bonne qualité, comme dans le midi de la France, il suffit de faire réduire d'un tiers, par la cuisson, le moût de vin, et de le mettre ensuite dans un petit baril, où il fermente. Comme la fermentation est lente, il convient de donner au baril une bonde percée, à laquelle on adapte un tube de verre recourbé, dont l'extrémité, opposée à celle qui est placée dans la bonde, plonge dans un vase plein d'eau.

Par ce moyen, il n'y a pas d'évaporation ; le gaz développé

par la fermentation s'échappe seul par le tube. A défaut de ce tube, on peut employer une plume ou un jonc dont l'extrémité, il est vrai, ne trempera pas dans l'eau comme le tube ; mais cela vaudra cependant mieux que de laisser simplement la bonde ouverte. Au surplus, il est facile de donner à un tube de verre la courbure nécessaire, dont la grav. 107 présente la disposition ; il suffit d'exposer à l'action d'un feu ardent la portion du tube qui doit être courbée ; dès qu'elle est rouge, on prend le tube par les deux bouts et on le courbe à volonté.

Dans les contrées où le vin est de moins bonne qualité, il faut faire évaporer le moût jusqu'à réduction de moitié.

Pour réduire le moût qu'on destine à faire du vin cuit, voici



Grav. 107. — Baril pour la fermentation du vin cuit.

comment on procède, car il n'est pas présumable qu'on ait dans un ménage un vase qui puisse supporter l'ardeur du feu et qui soit assez grand pour contenir le moût qu'on se propose de réduire à moitié :

On mesure une quantité de moût double de celle que peut contenir le chaudron dont on dispose ; on en met une moitié en réserve, l'autre dans ce chaudron sur le feu, et on fait bouillir ; à mesure que le liquide se réduit, on ajoute le moût mis en réserve, litre par litre, afin de ne pas arrêter l'ébullition ; lorsque tout aura passé dans le chaudron, et que le liquide y sera à la même hauteur qu'au commencement de l'opération, elle sera terminée. Si la quantité de vin cuit que l'on veut faire est trop considérable pour le chaudron, on fera plusieurs opérations sem-

blables à la suite les unes des autres. On retire alors le chaudron du feu. On verse les deux tiers du moût cuit dans un grand vase de bois, on y mélange du marbre pilé. Il ne faut pas jeter toute la poudre à la fois dans le moût, mais seulement par portions en agitant vivement le mélange. Lorsque l'effervescence causée par l'addition de marbre se ralentit, on ajoute d'autre marbre, jusqu'à ce qu'il ne produise plus d'effet. Alors on laisse déposer, on décante et on passe au blanchet ; puis on réunit ensemble les deux parties du moût dans le petit baril destiné à la fermentation, et on laisse fermenter comme je l'ai indiqué ci-dessus. Le marbre produit ici le même effet que dans la préparation du raisiné : il neutralise une partie de l'acide contenu dans le raisin. Sans cette précaution, le vin cuit aurait une acidité insupportable.

Lorsque la fermentation est achevée, ce qu'on constate parce qu'il ne se dégage plus de gaz par le tube, on bonde et on laisse reposer durant deux mois, après quoi on peut mettre en bouteilles. Si l'on ne trouvait pas le vin cuit assez capiteux, on pourrait y ajouter un dixième de bonne eau-de-vie.

Si le raisin employé à faire le vin cuit est de très-bonne qualité, il peut arriver qu'en faisant subir l'action du marbre aux deux tiers du moût, on trouve le vin cuit trop sucré ; dans ce cas, on se borne à enlever à la moitié du vin son acidité. Au contraire, quand le moût est très-acide, on en soumet les trois quarts à l'action du marbre.

Aujourd'hui que le marbre est employé généralement partout à la confection des meubles et des cheminées, il est facile de s'en procurer des fragments chez les marbriers. On fait piler ces fragments à peu de frais chez un pharmacien, chez un épicier, ou bien partout où l'on peut disposer d'un pilon et d'un mortier de fer. On peut aussi piler le marbre sur une pierre dure, à l'aide d'un marteau ; on passe ensuite la poudre au tamis de crin ou dans une passoire fine ; 1 kilogramme ou 1,500 grammes de marbre pilé suffisent pour 20 à 25 litres de moût ; si le marbre n'était pas réduit en poudre très-fine, il en faudrait davantage. L'opération terminée, on lave à grande eau et à plusieurs reprises le marbre qui s'est déposé au fond du vase, on fait sécher cette poudre, et elle peut encore servir au même usage, pourvu qu'on la passe de nouveau au mortier, parce que c'est la partie la mieux pulvérisée qui s'est seule dissoute. Le marbre blanc est préférable , mais il n'est pas indispensable.

A défaut de marbre, on peut employer de la pierre à chaux, mais elle laisse presque toujours au vin un goût désagréable; quelquefois aussi la pierre calcaire est chargée de fer et colore le vin. Pour s'assurer de son effet, on peut l'essayer sur une petite quantité et goûter le moût.

On peut aussi ne faire subir l'action du marbre au moût réduit par l'évaporation qu'après l'avoir laissé fermenter pendant environ deux mois. On obtient parfois ainsi un résultat meilleur qu'en opérant sur le moût non fermenté, parce que souvent le vin fermenté conserve moins le goût de son mélange avec le marbre. Cela dépend en grande partie et de la qualité du marbre employé et de celle du moût; et il est facile de faire l'essai de ces deux procédés.

Le moût le meilleur pour la préparation du vin cuit est celui qui s'échappe lorsqu'on presse le raisin pour en extraire le jus qui ne s'est pas écoulé de lui-même pendant la manipulation qu'on lui fait subir dans le pressoir. Ce moût est clair, parce qu'il est dégagé de la pulpe du grain, et il est ordinairement très-doux.

Pour décanter le moût qui surnage au-dessus du marbre, on peut employer un siphon. Le tube de verre que je conseille d'employer peut servir de siphon; lorsqu'un des bouts est placé dans le vase qui contient le moût, il suffit d'aspirer par l'autre bout jusqu'à ce que le vin arrive; dès qu'il a commencé à couler, il continue tant que le tube plonge dans le liquide. Il faut veiller à ce que le tube n'atteigne pas le dépôt de marbre, car ce dépôt passerait avec le vin et l'opération serait manquée.

BOISSONS MOUSSEUSES.

Eau gazeuse ou eau de Seltz.

L'usage de l'eau gazeuze est devenu si général, que je ne puis me dispenser de parler ici des moyens de la fabriquer.

On a recours à un appareil dont la forme et la matière sont assez variables, bien qu'au fond ce soit toujours une application du même principe pour obtenir le même résultat.

Dans les seltzogènes, gazogènes et autres appareils, le mélange des deux matières à la composition desquelles est dû le dégagement du gaz se fait dans un petit réservoir séparé, de telle sorte que le gaz seul va se réunir à l'eau destinée à la boisson, tandis que le sel reste dans le réservoir spécial. On a donc,

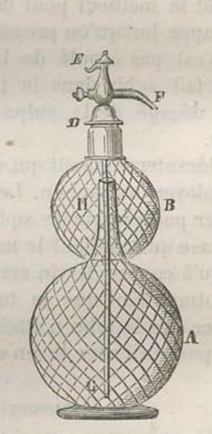
dans ce cas, une eau gazeuse entièrement exempte de sel et de propriétés purgatives. De plus, comme il n'est pas possible que l'eau ainsi préparée devienne purgative, on peut augmenter notablement les doses de manière à obtenir une eau très-chargée de gaz.

L'appareil le plus en usage (grav. 108) consiste en deux globes de verre très-épais, d'inégale grandeur, superposés, vissés l'un sur l'autre, et recouverts d'un treillage en fil de laiton ou en canne, afin de rendre une explosion moins dangereuse, dans le cas très-rare où elle se produirait.

Pour fabriquer l'eau gazeuse au moyen de cet appareil, on procède de la manière suivante : on s'assure que le robinet est



Grav. 108. — Appareil à eau de Seltz.



Grav. 109. — Seltzogène-Fèvre.

bien fermé ; on dévisse le gros globe, on le renverse et on le remplit d'eau. On enlève le tube en étain qui met en communication les deux globes ; on place un petit entonnoir sur le petit globe et on y verse un paquet de chaque poudre ; on enlève l'entonnoir, on le remplace par le tube, qu'on a soin d'enfoncer bien verticalement ; on renverse ensuite la petite boule, à laquelle le tube sert de bouchon, et on introduit ce tube dans la grosse boule, qui est pleine d'eau. On visse avec grand soin, puis on replace l'appareil sur sa base, c'est-à-dire dans la posi-

tion qu'indique la grav. 108. Aussitôt qu'il est retourné, la quantité d'eau nécessaire pour la dissolution des poudres descend par le tube dans le petit globe.

Il est essentiel de laisser fonctionner l'appareil au moins pendant un quart d'heure, temps nécessaire pour la complète dissolution des poudres, et de faciliter cette dissolution en l'agitant plusieurs fois. Si on laisse l'appareil fonctionner pendant plusieurs heures, l'eau ne sera que plus chargée de gaz. Toutes les fois qu'on s'est servi de l'appareil, il faut le laver avec soin, mais surtout le petit globe.

Poudres. — On achète les poudres chez les marchands de produits chimiques. Le litre d'eau gazeuse fabriquée par ce procédé ne coûte pas plus de 10 centimes. Un appareil d'un litre coûte environ 12 fr. ; un appareil de deux litres coûte 15 fr.

Les poudres doivent être conservées dans un lieu bien sec, et tout liquide qu'on veut rendre gazeux doit être tenu aussi frais que possible : plus il est frais, mieux il dissout le gaz.

Seltzogène-Fèvre. — Cet appareil pour la fabrication de l'eau de Seltz dans les ménages diffère du précédent en ce que le petit réservoir est placé au-dessus du grand (grav. 109), et en ce que, le tube inférieur étant en verre, le liquide acide ne se trouve plus en contact avec du métal. Pour se servir de cet appareil, on commence par enlever la garniture supérieure D E F, qui entraîne avec elle le tube C. On remplit d'eau le vase A par le goulot H, et l'on verse la poudre dans le vase B. Cela fait, on revisse la garniture D E F, en ayant soin d'introduire le tube C dans le goulot H. Si l'on penche alors l'appareil, l'eau se déverse en partie dans le vase B, et le gaz acide carbonique se dissout dans l'eau du vase A. Il se fait en même temps, dans l'intérieur de l'appareil, une pression proportionnelle à la quantité de poudre employée. Si l'on ouvre alors une soupape qui est dans l'intérieur de la garniture D E F, en plaçant le doigt sur le petit levier E, la pression intérieure fait monter la dissolution gazeuse par le tube C, jusqu'à l'ajutage F, par lequel elle s'écoule.

Vins mousseux.

Les vins mousseux sont des vins gazeux. Tous les vins peuvent devenir mousseux, mais les vins de Champagne doivent à des circonstances locales une délicatesse particulière d'arome qui en maintient la réputation et le prix au-dessus des vins mousseux

de Bourgogne, du Rhin, d'Asti, de Limoux, etc. Les vins de Bourgogne mousseux ont plus d'alcool et moins de légèreté que les vins de Champagne ; on choisit de préférence, pour opérer, une production exempte d'une trop grande richesse.

Il est certain qu'un vin trop capiteux ne peut être absorbé en grande quantité sans inconvénients, et ce qui fait le grand mérite des vins de Champagne, déduction faite de leur qualité intrinsèque qu'on ne saurait nier, c'est leur *facilité* d'absorption.

On peut, à l'aide de l'appareil à eau de Seltz, faire du vin mousseux. On opère de la même manière que pour fabriquer de l'eau de Seltz. On sucre le vin si l'on veut. Mais en somme les vins mousseux que l'on fabrique ainsi soi-même n'ont pas une valeur bien grande.

Limonade gazeuse.

Pour faire de la limonade gazeuse, on verse dans un verre la quantité de sirop de limon qu'on veut employer, et on le remplit d'eau gazeuse.

On peut aussi remplir l'appareil à eau gazeuze d'eau aromatisée avec une quantité convenable de sirop de citrons, limons, ou tout autre.

Glace.

Manière de la diviser. — Lorsqu'on emploie la glace pour rafraîchir les boissons, il est nécessaire de la casser en morceaux d'une grosseur convenable pour entrer dans un verre ou une carafe ; lorsqu'on l'emploie pour glacer en la mélangeant avec du sel, il faut la piler ; et, les gros morceaux fuyant dans le mortier sous le pilon, il devient encore nécessaire de la diviser. Voici un moyen aussi simple que facile à employer pour casser la glace :

Prenez une forte épingle, un poinçon ou un clou bien pointu ; posez votre morceau de glace sur une serviette ; appliquez la pointe dans l'endroit où vous voulez briser la glace et frappez sur la tête de l'épingle avec une cuiller de bois ou tout autre objet : la glace se brise à l'instant sous ce faible effort.

CHAPITRE XXV.

EAUX DE SENTEUR.

Eau de Cologne.

Pour donner ici une bonne recette d'eau de Cologne, je me suis procuré, d'une part, un très-grand nombre de celles qui sont plus ou moins vantées, et, d'autre part, de l'eau de Cologne de deux fabricants le plus en réputation, à Cologne et à Paris. Nantie de ces renseignements et de ces points de comparaison, j'ai préparé dix eaux de Cologne différentes, en modifiant successivement les doses des divers ingrédients qui entrent dans la fabrication de ce cosmétique. Par ce moyen, je suis parvenue à obtenir des eaux parfumées exactement semblables à celles des maisons les plus renommées. Cependant, pour que l'identité soit complète, il faut deux choses essentielles : 1° n'employer que des ingrédients de première qualité et très-frais, surtout de l'alcool irréprochable : on tâchera donc de se procurer de l'alcool de Montpellier, et on évitera avec soin les alcools de mauvais goût si répandus dans le commerce ; 2° fabriquer à la fois quelques litres d'eau de Cologne, lorsqu'on possède une recette dont on a lieu d'être satisfait. Quelle que soit la recette suivie, l'eau de Cologne n'arrive à toute sa perfection qu'au bout d'un an au moins après sa préparation. D'ailleurs, acheter en une seule fois une certaine quantité d'essences est le moyen de les avoir à meilleur marché. Enfin, comme il ne faut que de minimes quantités de ces essences pour un litre de préparation, on est plus sûr d'avoir des proportions exactes en faisant peser les essences pour quelques litres à la fois. On doit exiger que le marchand pèse les essences une à une, dans un très-petit flacon et dans une petite balance ; autrement, s'il avait versé, par exemple, un peu trop de romarin ou de néroli, l'eau de Cologne pourrait avoir un parfum fort différent de celui qu'on recherche.

J'engage les personnes qui font elles-mêmes leur eau de Cologne à se procurer une petite capsule de verre très-mince,

munie d'un bec. Chaque fois qu'elles feront leurs achats d'essences, elles porteront cette petite capsule et exigeront qu'on s'en serve pour peser chaque essence séparément. On les versera ensuite dans une même bouteille, ou bien elles seront immédiatement ajoutées à l'alcool.

On trouvera ci-après trois recettes d'eau de Cologne.

Le nº 1 donne une eau excellente, simple et peu coûteuse; elle peut revenir, à Paris, à 5 fr. le litre.

Le nº 2 produit une eau de Cologne plus odorante, plus chère, mais toujours à odeur fraîche et plus franche; elle peut coûter, à Paris, 6 fr. le litre.

Le nº 3 fournit une eau plus fine, plus recherchée de quelques femmes, et dont le parfum persiste plus longtemps dans le mouchoir; mais cette recette admet du musc et de l'ambre, et les femmes de bon goût redoutent même les moindres traces de musc et d'ambre. Du reste, on pourrait toujours, dans cette eau, supprimer le musc et n'ajouter que l'ambre, dont l'odeur est beaucoup moins forte et moins persistante.

Le prix de revient de l'eau de Cologne fabriquée par ce procédé est d'environ 7 fr. le litre.

Ingrédients.	Nº 1.	Nº 2.	Nº 3.
Alcool.	1 litre ou 860 gr.	860 gr.	860 gr.
Essence de bergamotte . .	5	5	5
— de citron.	5	5	7
— de Portugal. . . .	5	7,5	7,5
— de cédrat	2	7	7
— de lavande	2	3,5	3,5
— de néroli.	1	1	1
— de romarin	0,5	0,5	0,5
— de girofle.			2 gouttes.
— de canelle.			4
Teinture d'ambre.			3
— de musc.			3

On prépare de l'eau de Cologne d'un prix beaucoup moins élevé en retranchant une partie des ingrédients les plus coûteux; on peut, à cet effet :

1º Supprimer le néroli, qui coûte environ 1 fr.;

2º Employer la même quantité d'ingrédients pour un litre et demi d'alcool.

Dans l'un et l'autre cas, le prix de l'eau de Cologne est réduit

de 1 fr. par litre, et cette eau est encore très-supérieure à celle qu'on vend communément.

En employant du trois-six de betteraves bien rectifié, on réduirait le prix de ce produit d'environ 40 p. 100, et l'eau de Cologne serait encore bonne.

Les droits sur l'alcool ayant été très-augmentés depuis la guerre, les prix de revient de l'eau de Cologne seront donc un peu plus élevés que ceux que je donne ici.

Eau de Portugal.

C'est une eau excellente pour la toilette et pour parfumer les mouchoirs. Sa composition est très-simple : essence d'orange, dite *Portugal*, 50 grammes ; de bergamotte, 5 grammes ; néroli, un demi-gramme ; alcool rectifié, un litre. Mêlez ; décantez, après quelques heures de repos, pour enlever un léger dépôt.

Cette eau très-suave est un peu colorée ; mais sa couleur n'a aucun inconvénient.

Quelques personnes y ajoutent trois ou quatre gouttes de teinture d'ambre ou 10 grammes d'extrait de miel.

Vinaigre de toilette.

Les parfumeurs ont inventé une foule de vinaigres de toilette qui n'ont d'autre mérite que celui d'avoir une odeur plus ou moins agréable ; car, relativement à l'effet qu'ils produisent sur la peau, le vinaigre de vin ordinaire est tout aussi bon. On pourra aisément imiter ces vinaigres en ajoutant à de bon vinaigre de vin blanc ou rouge, soit un peu d'*eau de Cologne*, soit de l'*eau de mousseline* ou de l'*eau de miel*, suivant le goût de la personne qui se propose d'en faire usage.

Une autre préparation excellente connue sous le nom de *vinaigre de Bully* consiste à mélanger un litre d'eau de Cologne avec 50 grammes de vinaigre radical ou acide acétique. On obtient ainsi un vinaigre qui peut s'employer même pour le mouchoir.

Les roses rouges simples sèches, dans la proportion d'une forte poignée pour un litre de bon vinaigre, ajoutent sensiblement à ses propriétés comme cosmétique ; la macération doit durer trois jours.

Parfums.

Dans plusieurs pays de l'Europe, particulièrement en Alle-

magne, il est d'usage de parfumer les appartements; voici la recette du parfum le plus généralement employé :

Feuilles de roses rouges hachées	35 grammes.
Iris de Florence.	45 —
Storax calamite.	45 —
Clous de girofle.	20 —
Cannelle.	8 —
Fleurs de lavande.	35 —
Essences de bergamotte	10 gouttes.

On hache les substances très-menu ; on les met dans un bocal, on ajoute l'essence, on agite vivement, et on bouche le bocal.

Quand on veut parfumer l'appartement, on fait chauffer une pelle et on y projette une pincée de ce parfum.

DEUXIÈME PARTIE.

MANUEL DE CUISINE.

CHAPITRE PREMIER.

NOTIONS PRÉLIMINAIRES.

Conditions d'une bonne cuisine.

La cuisine, qu'on a décorée du titre pompeux d'art, ne présente point de difficultés réelles. Pour la bien faire, il faut de bonnes denrées, du soin et de l'à-propos. La plupart des cuisinières se figurent qu'il est indifférent de mettre tel ingrédient avec tel autre dans le mets qu'elles apprêtent, ou de négliger certains détails indiqués par la recette à suivre; elles se trompent : les mêmes substances employées d'une manière différente, ou en temps inopportun, changent tout à fait le goût du mets qu'on prépare. Pour en donner un exemple, je citerai la pâtisserie, qu'on fait toujours avec de la farine, des œufs, du beurre et du sucre, et qui offre cependant tant de variétés, dues à des différences de combinaisons et de manipulation.

Quelques personnes m'ont dit que j'emploie beaucoup de lard ou de jambon dans mes préparations, ce qui rend ma cuisine coûteuse. Je ne puis accepter ce reproche. Lorsque dans un mets on emploie du lard ou du jambon pour sa préparation, ces auxiliaires d'une bonne cuisine augmentent le plat, et, comme on les mange, on ne peut dire qu'ils soient une dépense, et, de plus, ils épargnent du beurre ou de la graisse. Ce qui rend réellement la cuisine chère, c'est l'emploi des coulis, des consommés, des veloutés, des glaces et des diverses sauces,

comme les espagnoles, allemandes, italiennes, que presque tous les livres de cuisine indiquent, qui toutes sont coûteuses à faire, et qui, si elles rendent les mets plus succulents, n'en augmentent en rien la quantité.

Je ne donnerai pas toutes les recettes de ces diverses préparations, car quelques-unes m'ont paru extravagantes, d'autres exigent des dépenses que la plupart des ménages ne peuvent s'imposer.

Je m'abstiendrai aussi de donner les recettes de quelques mets extraordinaires que l'on s'empresse de vous indiquer, à cause de leur excentricité, et qui ordinairement sont inexécutables ou ne font qu'un plat fort médiocre. Je veux rester dans les limites d'une cuisine bonne, saine, simple, peu coûteuse et facile à exécuter.

La meilleure, la cuisine la plus fine, se fait au beurre; cependant dans beaucoup de cas le beurre peut être remplacé par la graisse, dont il faut moins. Lorsqu'on fait des confits de membres d'oies et de dindons, il y entre beaucoup de lard, dont la graisse fondue se trouve mêlée avec celle d'oie. Cette graisse est employée, à Bordeaux et dans les départements du sud-ouest, à faire la cuisine; elle est excellente et peut faire négliger l'emploi du beurre dans une foule de préparations, et même dans certaines préparations cette dernière convient mieux. Dans le sud-est de la France, surtout en Provence, l'huile sert ordinairement à faire la cuisine pour remplacer le beurre ou la graisse; comme avec elle on fait une cuisine spéciale, je ne parlerai pas de la manière de l'employer.

Nécessité pour une maîtresse de maison de savoir faire la cuisine.

Il est absolument nécessaire qu'une maîtresse de maison sache faire la cuisine; mille circonstances faciles à prévoir peuvent forcer, même une femme riche, à faire la cuisine pendant quelque temps, surtout à la campagne, où l'on n'a pas, comme dans les villes, la ressource de s'approvisionner chez un restaurateur. Lors même d'ailleurs qu'elle pourrait y recourir, n'est-il pas très-avantageux qu'une maîtresse de maison puisse remplacer momentanément sa cuisinière? Elle y trouvera économie, et elle évitera de faire suivre à sa famille un régime auquel elle n'est pas habituée et qui peut être parfois malsain; car souvent les restaurateurs abusent des épices, afin de masquer la qualité in-

férieure des denrées qu'ils emploient. Enfin, n'est-il pas nécessaire de pouvoir donner d'utiles enseignements à une cuisinière ignorante? On ne sait bien ordonner que ce que l'on sait bien faire soi-même. Or la maîtresse aurait beau se plaindre de la mauvaise chère qui lui serait servie, si elle n'en sait pas plus que sa cuisinière; que pourrait-elle répondre à cette pauvre fille qui lui dirait : « Madame, je fais de mon mieux, je ne sais pas faire autrement? » Ensuite, il y a dans un ménage une foule de petites ressources qui, bien employées, fournissent de bons aliments sans augmenter la dépense. Il est rare qu'une cuisinière sache en tirer parti, et plus rare encore qu'il lui vienne spontanément des idées d'économie.

La cuisine d'un ménage de campagne n'a pas seulement pour but la préparation de bons mets nouveaux; il importe tout autant de tirer bon parti de la desserte de la table, et de beaucoup de choses dont il n'est pas dit un mot dans les Traités de cuisine. Je ferai mes efforts pour indiquer tout ce qu'a pu m'apprendre une longue expérience, et mentionner les mets qui peuvent être réchauffés avec avantage ou sans rien perdre de leur qualité; car, dans ce cas, il y aurait une grande économie de combustible, de temps et d'assaisonnement, et une ménagère désireuse de tirer parti de certains restes qui ne seraient pas présentables sans être remaniés, trouvera par analogie le moyen de les arranger.

Approvisionnement.

Dans une maison modeste, surtout à la campagne, tout le temps de la cuisinière ne doit pas être consacré à la cuisine; la maîtresse de maison doit, de son côté, s'arranger de manière à faire des provisions qui la dispensent d'envoyer ou d'aller tous les jours au marché, ce qui fait perdre du temps. En hiver, elle peut s'approvisionner souvent pour une semaine entière; en été, deux fois, trois fois au plus, doivent suffire; elle gagnera, par cette prévoyance, d'abord du temps, puis l'avantage d'avoir toujours sur sa table des viandes ou des volailles tendres. Elle pourra, de plus, faire sa provision tous les jours de marché et payer par conséquent moins cher, tout en ayant plus de choix. En combinant d'avance ce qu'elle devra servir chaque jour, elle se débarrassera d'un seul coup du souci quotidien de composer le dîner; sa provision sera toujours arrivée assez à temps pour pouvoir être bien apprêtée; enfin, elle sera, par ce moyen, en

mesure d'augmenter le menu de son dîner s'il lui survient des hôtes inattendus, ce qui arrive souvent à la campagne. Seulement, elle devra visiter tous les jours le garde-manger pour voir quel parti on pourra tirer de la desserte, ou pour reconnaître les provisions qui doivent être consommées avant les autres, ou être cuites à moitié pour éviter qu'elles se gâtent.

Batterie de cuisine.

La propreté d'une cuisine doit être excessive : c'est une condition essentielle de l'art culinaire. J'ai dit à l'article *Cuisine* ce qui doit composer son mobilier. J'engage fortement à se servir du fourneau économique : avec ce dernier, ce sont surtout les ustensiles de fonte et de fer battu ou de tôle vernie que l'on emploie et qui ne demandent que des lavages soignés et peu ou pas de récurage. La batterie de cuisine de cuivre n'est cependant pas complétement exclue ; elle devra être d'une propreté parfaite et récurée avec soin ; mais comme son importance a beaucoup diminué, la cuisinière aura plus de temps pour mettre de l'ordre dans la cuisine, qui devra être reluisante de propreté.

Explication des différents termes de cuisine.

Abaisse. On appelle *abaisse* un morceau de pâte que l'on a aminci au rouleau de manière à le réduire à une petite épaisseur.

Assiette. On appelle ainsi les petites entrées, hors-d'œuvre ou mets de dessert, qui peuvent être servis dans une assiette.

Bain-marie. On entend par là un procédé de cuisson qui consiste à placer le mets qu'on veut préparer dans un vase qu'on plonge dans un autre plus grand et rempli d'eau, maintenue en ébullition. Ce procédé a pour but de protéger les mets de l'action trop immédiate du feu, qui pourrait les faire brûler ou les faire cuire trop vite.

Barder. C'est couvrir une tranche mince de lard, nommée *barde,* le ventre ou le dos d'une volaille ou d'une pièce de gibier. On fixe la tranche au moyen d'une ficelle ou d'une brochette.

Battre. C'est placer la viande sur un billot et la frapper fortement avec un rouleau à pâtisserie ou quelque instrument analogue ; un battoir plat convient beaucoup moins qu'un rouleau.

Blanchir. C'est précipiter dans l'eau bouillante des viandes,

des légumes ou des fruits, et ne les y laisser que quelques instants, ou tout simplement jeter dessus de l'eau bouillante.

Bouquet garni. On appelle ainsi une réunion de persil, de laurier, de thym, et quelquefois d'ail, qu'on lie ensemble pour les mettre dans certains ragoûts afin de les parfumer. On ne met pas de persil dans les sauces blanches. On retire toujours le bouquet avant de servir.

Chausse. Morceau de laine d'un tissu épais, de la forme d'un cornet, et garni, dans sa partie supérieure, d'un petit cercle. La chausse sert à passer les liquides pour les épurer.

Concasser. Briser grossièrement.

Désosser. Enlever les os d'une volaille ou d'un morceau de viande quelconque, en évitant autant que possible de déchirer la chair de la pièce qu'on désosse.

Faire écumer. C'est mettre de la viande dans de l'eau, la saler et la mettre au feu pour enlever l'écume avant que l'ébullition commence.

Étouffer. C'est faire cuire un mets dans un vase bien bouché pour empêcher l'évaporation.

Flamber. C'est allumer du papier et faire passer dans sa flamme une volaille ou une pièce de gibier, pour brûler les petits poils ou le léger duvet qu'on n'aurait pu enlever autrement.

Garniture. On appelle ainsi des légumes, sauces, ragoûts, hachis, purées, fritures, croûtons, persil, etc., qu'on sert sur un plat autour d'une pièce principale.

Glacer. C'est étendre sur les viandes une sauce ou des coulis auxquels on fait prendre, par une ébullition suffisamment prolongée, une certaine consistance, ou c'est encore mettre, sur un gâteau ou une compote, du sucre râpé ou fondu, qu'on caramélise, soit en appliquant dessus une pelle rouge, soit par quelque autre moyen.

Lits. On appelle ainsi une purée ou des tranches de divers légumes servis sous un morceau de viande ou sous une volaille.

Mijoter. C'est cuire à petit feu.

Mitonner. C'est faire tremper le pain longtemps dans la soupe et même l'y faire bouillir.

Mouiller. C'est ajouter de l'eau ou un liquide quelconque dans un roux ou dans une sauce.

Paner. Émietter de la mie de pain, y mêler du sel, du poivre et quelquefois du persil bien haché, et en couvrir certaines viandes qu'on passe d'abord dans de l'huile ou du beurre fondu

pour que le pain y adhère. Pour émietter la mie de pain, on l'enveloppe dans un torchon propre et un peu dur, et on la frotte en l'appuyant sur une table, comme si on lavait du linge; on passe ensuite dans une passoire à gros trous, en appuyant au besoin avec la main. On remet dans le torchon, pour l'écraser de nouveau, ce qui n'a pu passer à travers la passoire. Il faut toujours employer la mie d'un pain *rassis*.

Parer. C'est enlever aux comestibles employés en cuisine tout ce qui ne doit pas être servi ou tout ce qui nuirait à leur qualité ou à leur forme.

Piquer. C'est introduire de petites lanières de lard, appelées *lardons*, plus ou moins grosses, selon le besoin, dans les parties charnues des volailles, du gibier ou des viandes.

Faire revenir. C'est passer dans une casserole, sur un feu vif, avec du beurre, de la graisse ou de l'huile, les viandes, volaille, gibier ou légumes qu'on veut assaisonner, pour leur donner une belle couleur dorée. Lorsqu'on craint qu'un morceau de viande ne se gâte, on le fait revenir; il se garde alors presque aussi bien que s'il était tout à fait cuit. Pour faire revenir les viandes ou autres substances à jus abondant, ce qui les empêche de jaunir, on fait fortement chauffer (avant d'y mettre l'objet qu'on veut faire revenir) le beurre, la graisse ou l'huile qu'on emploie, sans les laisser roussir.

Rapprocher. C'est réduire une sauce par l'ébullition, soit pour obtenir un goût plus relevé, soit pour lui donner une consistance qui la rende propre à glacer un mets.

Sauter. C'est remuer dans une casserolle ou dans une poêle, sans le secours d'une cuiller et par un mouvement sec de bas en haut imprimé à la casserole, le mets qui y est contenu, ou le faire cuire avec une grande promptitude.

Trousser. Se dit de l'arrangement auquel on soumet une volaille ou une pièce de gibier, avant de la mettre cuire; ce terme exprime aussi la manière de dresser une pièce de viande.

CHAPITRE II.

ORDONNANCE D'UN DINER.

Généralités.

Pour offrir un bon dîner à ses convives, il ne suffit pas de savoir ce qu'il convient de servir, il faut encore combiner le service de la table avec les ressources dont on dispose. S'il est difficile de composer un dîner bien ordonné, il n'est pas moins difficile de bien juger quels mets pourront être préparés dans la maison, en tenant compte des ustensiles et des provisions qu'on possède et du talent de la cuisinière. C'est en proportionnant le service aux ressources dont on dispose qu'on arrive à faire quelque chose de bien; c'est par défaut de prévoyance qu'il arrive souvent qu'au lieu d'un bon dîner on en sert un mauvais.

La maîtresse de maison doit composer le dîner de telle sorte que les mets soient variés, que la viande de boucherie, la volaille, le gibier, le poisson, les légumes y trouvent leur place. Si elle sert plusieurs volailles, qu'elles diffèrent par leur assaisonnement; que la viande de boucherie, comme le gibier ou le poisson, varient aussi d'espèces. Il ne convient pas de mettre deux entrées de la même couleur vis-à-vis l'une de l'autre; il en est de même pour les entremets et le dessert. Un assortiment bien entendu contribue beaucoup à la délicatesse et à l'agrément du repas; il faut que la variété des mets soit assez grande pour que chaque convive trouve à satisfaire son goût, et j'insiste beaucoup pour qu'on ne fasse jamais, comme cela arrive quelquefois, et surtout en province, servir un dîner qui ne soit composé que de viandes, lors même qu'elles seraient variées dans leurs assaisonnements. Il doit toujours y avoir la moitié ou le tiers des mets qui soient composés de poissons, de légumes ou de laitage.

Il importe que les plats soient servis proprement et qu'ils soient bien dressés; il ne faut pas souffrir que la cuisinière jette sans soin, dans le premier plat qui lui tombe sous la main, le mets qu'elle doit servir. Si, en dressant un mets, le plat se trouve sali, il faut l'essuyer avec soin, le laver même avant de

le présenter sur la table, si cela est nécessaire. Les viandes doivent être dressées de telle façon que le morceau de choix soit en dessus, les légumes disposés avec goût, et il faut que le tout soit placé sur la table avec ordre. On ne doit pas surtout placer un petit mets sur un grand plat; il est toujours préférable que le mets soit plutôt élevé que trop étendu. Cependant il ne faut pas servir une pièce à découper dans un plat trop petit, si l'on ne veut courir le risque de salir la table ; ou, dans ce cas, il convient de donner un grand plat dans lequel on découpe la pièce sans danger de faire jaillir la sauce qui accompagnait le mets. Après avoir découpé, on remet la pièce découpée dans le plat où elle a été servie.

Une maîtresse de maison ne doit jamais, sous prétexte qu'on est en famille et qu'on ferait mieux si l'on avait des étrangers, tolérer la négligence dans sa cuisine ou sur la table, sans cependant mettre dans le service journalier la recherche et l'apparat qu'exige un dîner de cérémonie. Si les domestiques ne sont pas habitués à servir convenablement tous les jours, la maîtresse peut être assurée que, malgré toutes ses recommandations, ils lui feront sans cesse des gaucheries désagréables le jour où elle traitera des étrangers. C'est bien assez, pour les domestiques, qu'ils aient à se rappeler le petit cérémonial inusité que nécessite un dîner d'apparat.

La manière d'ordonner un dîner, lorsqu'on a des convires, varie selon la mode.

Dîner à la française.

La règle presque généralement adoptée maintenant est de servir à la fois tout ce qui peut rester sur la table sans courir le risque de perdre de sa qualité pendant la durée du service. Parfois on fait enlever une partie des plats d'entrées qui ont été servis, pour les remplacer par des entremets qui ne peuvent être mangés que très-chauds, comme les fritures, les soufflés, etc. Une partie du dessert seule est exceptée de ce premier service et vient alors s'ajouter à ce qui a déjà figuré sur la table pour former le second service.

Dîner à trois services.

La règle la plus ancienne est de composer le dîner de trois services successifs : le premier se compose du potage, remplacé par le relevé, des entrées et des hors-d'œuvre; le second, du

rôti, des entremets sucrés et des légumes, auxquels sont joints quelques hors-d'œuvre qu'on n'enlève pas au premier service; le troisième, du dessert. Dans ce genre de service, les convives ont le temps de se reposer et de causer pendant qu'on enlève le premier service et qu'on sert le second, et les domestiques, surtout la cuisinière, n'ont pas tout à faire à la fois. Il est vrai qu'en servant tout à la fois on peut mettre plus d'économie, parce qu'il est nécessaire, dans tous les cas, que la table soit bien garnie, et les mets qu'on ne mange qu'à la fin du dîner ornent la table pendant qu'on sert les autres.

Je préfère un petit nombre de plats, mais beaux, bien garnis et servis convenablement, à une foule de petits plats mesquins servis dans des assiettes, avec l'intention de produire de l'effet par leur nombre. D'abord, les grosses pièces sont généralement meilleures et ont un air d'abondance qui convient à un dîner offert à de nombreux convives. S'il y a grande confusion de mets, on complique tellement le travail de la cuisine, qu'il est impossible d'apporter à chacun le soin qu'il nécessite, tandis que des plats moins nombreux peuvent être plus soignés, et, en résultat, la dépense est la même.

Dîner à la russe.

Enfin, la mode russe ou italienne tend à s'établir pour les dîners d'apparat. Elle consiste à couvrir la table, pour tout le temps du dîner, de plats de dessert, d'entremets et de vases de fleurs. Les mets ne paraissent pas sur la table; ils sont découpés par un domestique dans une pièce voisine ou sur une table dans un angle de la salle à manger, et sont ensuite présentés dans leur ordre de service à chaque convive. Le menu du dîner, écrit sur une feuille de carton Bristol, est placé à côté de chaque couvert. Ce mode de service exige un plus grand nombre de domestiques, et l'un d'eux doit savoir parfaitement découper. Dans ce genre de service, les convives ne voient pas les mets entiers; la bonne mine et la beauté des pièces sont donc inutiles; elles ne peuvent être appréciées que par le palais.

Je trouve cette manière de servir peu convenable, car la vue est pour beaucoup dans le plaisir qu'on prend à manger d'un bon mets : elle excite l'appétit. L'aspect appétissant d'une bonne et belle volaille, d'un poisson, d'une pièce de viande ou de gibier, réjouit la vue et dispose le palais à les savourer. Il devient

donc inutile, dans ce genre de service, que les mets soient beaux et bien servis. Je comprends que lorsqu'on a servi les mets qui doivent composer un dîner, on les enlève et qu'on les fasse découper à mesure; mais qu'ils ne paraissent pas sur la table fait présumer une économie mal placée quand on veut traiter des convives. C'est une anomalie, en dépit de ce que peut en dire la mode.

Service de la salle à manger.

Je vais donner, sur le service de la salle à manger et de la table à manger, quelques détails dont les maîtres comme les domestiques pourront faire leur profit; si ces détails paraissent fastidieux, ou tout au moins superflus aux femmes qui ont toujours vécu dans la bonne société et qui les connaissent déjà, ils seront, je pense, fort utiles à celles qui, sortant de pension pour se marier, ou qui, n'ayant point fréquenté le monde, ignorent la manière de recevoir des convives.

Chauffage. — La maîtresse de maison doit penser aux habitudes des personnes délicates qui suivent un régime ou qui ont besoin de tabourets, de chancelières ou de chaufferettes à l'eau bouillante, ce qui est mieux que celles à feu. En hiver, la salle à manger doit être chauffée *à l'avance*; on laisse presque toujours tomber le feu pendant le repas, parce que la chaleur des lumières, celle des mets et la présence des convives élèvent beaucoup la température. Je recommande aussi de songer au feu du salon pendant le dîner, et de le faire entretenir : il n'y a rien de plus désagréable que d'arriver, en sortant de table, dans une pièce froide et dont le feu est presque éteint. D'ailleurs, après le dîner, on a besoin de chaleur, parce que le travail de la digestion est toujours accompagné d'une sensation de froid qui rend d'autant plus agréables la vue et l'approche d'un bon feu.

Éclairage. — Le salon et la salle à manger doivent être éclairés de manière qu'on puisse passer de l'un dans l'autre sans transporter la lumière; cependant, quand les convives sont revenus au salon, on peut y faire apporter une partie des lumières qui éclairaient la salle à manger. Je recommande aussi de ne pas épargner les moyens d'éclairage : rien n'ajoute plus à l'agrément et à la gaieté d'une réunion qu'une grande quantité de lumières.

Lorsqu'on donne à dîner dans une saison où il fait encore clair au moment de se mettre à table, mais où cependant la clarté du

jour ne suffira pas pour tout le temps du dîner, il vaut beaucoup mieux fermer les volets et éclairer la table avant de s'y placer; il est disgracieux d'allumer au milieu d'un repas; d'ailleurs cette transition du jour à la lumière, au moment où l'on s'asseoit à table, est d'un très-bon effet : le service d'une table est toujours plus agréable à la lumière qu'au jour.

Service de la table à manger.

La plus exquise propreté doit présider au service de la table; la nappe et le napperon qui la recouvrent doivent être placés dans le sens de la longueur de la salle à manger. L'usage s'est établi de mettre sous la nappe une couverture de laine ou de coton : on évite ainsi le bruit désagréable qu'on produit en posant les assiettes, les plats, les verres, etc. Les pieds de la table doivent poser sur un tapis, qui, à la campagne, peut être en natte de paille ou de jonc.

Fleurs. — Des fleurs sont un charmant ornement, surtout à la campagne; j'engage la maîtresse de maison à en orner sa table à profusion quand elle aura à traiter des étrangers; mais il faut choisir des fleurs peu odoriférantes, de peur d'incommoder les convives. On les pose sur la table en mettant le couvert, ce qui, soit dit en passant, évite l'emploi de quelques plats de dessert inutiles et souvent coûteux. Les magnifiques surtouts qu'on place sur les tables opulentes, dans les villes, étaient autrefois ornés de fleurs artificielles, que le bon goût proscrit aujourd'hui complétement, et qui ne peuvent soutenir la comparaison avec les fleurs naturelles. En remplissant de sable fin et mouillé quelques vases, comme je l'ai dit à l'article *Salon*, on pourra faire de charmants massifs de fleurs qui contribueront pour une bonne part à la beauté du service. Cependant il est important que ces surtouts et les bouquets qui les ornent ne s'élèvent pas assez haut pour intercepter la vue des personnes qui sont placées du côté opposé de la table, ce qui gêne les conversations et glace les convives.

Couverts, hors-d'œuvre, carafes, verres, etc. — Il n'est rien de plus nuisible à l'agrément d'un dîner que d'entasser les convives les uns sur les autres. On doit toujours proportionner le nombre des invitations aux dimensions de la salle à manger et de la table dont on dispose; il faut réserver pour chaque personne une place d'environ 0^m60.

Chaque assiette doit être accompagnée d'un couvert ; le couteau et la cuiller doivent être placés à la droite de l'assiette, le couteau posé sur le porte-couteau, et la fourchette à gauche ; le verre debout, en avant de l'assiette. Si l'on doit servir des vins fins pendant le dîner, les verres qui leur sont destinés seront placés également à l'avance sur la table. Les serviettes, posées sur chaque assiette, peuvent être ployées d'une manière gracieuse, mais pas trop recherchée, ce qui sent le restaurateur. A moins qu'on ne serve à la russe, toutes les assiettes creuses sont empilées devant la maîtresse de la maison qui, ordinairement, sert le potage. Un couteau et une fourchette à découper sont également placés devant elle. La table est garnie de couverts, de salières et de poivrières ; les hors-d'œuvre sont placés symétriquement, de manière à garnir la table sans envahir la place destinée aux mets. Les assiettes sont rangées en piles dans la salle à manger, afin qu'on puisse les prendre sans ouvrir la porte. S'il fait froid, il faut faire chauffer les assiettes dans un chauffe-assiette, et, à défaut, les disposer sur un poêle : on évite ainsi le refroidissement des mets qu'elles doivent contenir.

Les radis doivent être épluchés soigneusement ; on ne leur laisse que deux ou trois petites feuilles ; leurs racines doivent être coupées ras. Il faut, ainsi que le beurre, les servir dans des raviers *sans eau* ; on court le risque, en mettant de l'eau, de la faire renverser pendant la circulation des raviers ; d'ailleurs, elle gâte bientôt le beurre et les radis. En été, un morceau de glace placée sur le beurre n'a pas ces inconvénients et lui conserve une fermeté appétissante.

Les carafes et les bouteilles, ou carafons à vin, bien remplis, doivent être assez nombreux pour que chaque convive puisse se servir à boire à sa guise et sans avoir recours à ses voisins. On les pose sur des plateaux, après les avoir essuyées.

On ne doit jamais dresser un mets dans un plat creux, à moins qu'on ne soit tout à fait en famille, et seulement quand il s'agit d'un ragoût de viande découpé. Une pièce servie dans un plat de cette espèce n'a pas bonne grâce et paraît toujours bien moins grosse qu'elle ne l'est réellement.

La soupière et les plats sont placés avec symétrie et selon leur nature. Aussitôt que les convives sont servis, on enlève la soupière, qui est remplacée par le relevé du potage.

Premier service. — A moins qu'on n'ait un domestique qui découpe hors la table et offre les plats à chaque convive, le ser-

vice des mets doit être partagé entre le maître et la maîtresse de la maison. Le maître se charge des grosses pièces, les plus difficiles à découper. On commence par offrir les hors-d'œuvre, qu'on fait circuler pendant qu'on découpe et qu'on sert le relevé; puis on sert les entrées.

Second service. — En enlevant le premier service, on laisse sur la table des hors-d'œuvre qui peuvent figurer encore au second; on découpe le rôti, que l'on fait passer avec la salade, puis on sert les légumes et les fritures, et on termine par les entremets sucrés. La maîtresse doit, avant le dîner, préparer l'assaisonnement au fond du saladier; on met la salade par-dessus, on la donne à tourner à un domestique pendant qu'on sert le rôti. Si, parmi les entremets, il y en a quelques-uns qu'on doive manger à l'aide de cuillers, un domestique met une certaine quantité de cuillers *sur une assiette* qu'il pose devant la maîtresse; celle-ci en ajoute une à chaque assiette avant de l'envoyer au convive auquel elle la destine.

Dessert. — Au desert, on commence par faire passer le fromage, dont l'assiette doit être garnie d'une cloche de cristal qu'on enlève à ce moment; on place sur l'assiette un couteau, si l'on n'a pas coupé les morceaux de fromage à l'avance. On sert ensuite les fruits, les compotes, puis on fait circuler les pâtisseries légères, et on termine par les bonbons.

Service des vins. — Le service des vins est loin d'être absolu, et mes lectrices comprendront que je ne puis donner des règles précises. Cependant, en supposant que la maîtresse de maison ait à sa disposition un ou plusieurs types de tous les vins dont je donne la classification à la fin de ce volume, voici quelques indications générales sur la manière dont ces différents vins doivent être servis.

Les vins blancs secs type Madère sont servis après le potage; les vins rouges de Bordeaux, de Bourgogne, de Beaujolais et de Côtes-du-Rhône sont servis avec les entrées, pendant tout le courant du dîner jusqu'après le rôti, pour être repris volontiers avec le fromage; les vins blancs de Bordeaux et de Bourgogne sont servis de préférence avec les poissons, ils doivent toujours accompagner les huîtres; les vins mousseux, de Champagne ou de Bourgogne, sont servis avec les entremets sucrés et au dessert; le Champagne frappé se sert aussi très-bien avec le rôti; enfin les vins de liqueur se servent à la fin du dessert pour terminer le repas.

Le café et les liqueurs sont servis ordinairement au salon; cependant on peut les servir à table.

Service des domestiques.

Un domestique doit se placer derrière la maîtresse, afin d'être à portée de recevoir ses ordres et être constamment occupé à prévoir les besoins des hôtes; il doit avoir une serviette déployée à la main pour essuyer tout ce qui pourrait en avoir le moindre besoin. D'ailleurs elle lui sert de maintien. Il enlève les assiettes à soupe et la cuiller de chaque convive l'un après l'autre, sans les empiler sur son bras gauche, comme on le fait dans les maisons mal tenues; puis il les place à mesure sur un meuble destiné à les recevoir. Il doit prendre chaque assiette garnie par les maîtres, la porter à la personne qu'on lui désigne, enlever d'une main l'assiette vide qui est devant cette personne, et poser l'autre à la place; puis porter l'assiette vide, après l'avoir essuyée légèrement, à la personne qui sert. Pour changer d'assiette, il prend celle qui a servi, et il met la propre à sa place; puis il va porter l'assiette sale sur le meuble destiné à cet usage, sans jamais empiler, comme je viens de le dire, les assiettes propres ou sales sur son bras, ce qui peut causer des accidents et n'abrége pas le service. J'insiste sur cette opération, parce que la plupart des domestiques qui n'ont pas servi dans de bonnes maisons ont la mauvaise habitude de porter ou de remporter plusieurs assiettes à la fois.

Quand c'est le domestique qui découpe, après avoir dépecé la pièce en morceaux, plutôt petits que gros, et les avoir étalés sur le plat, il le présente à chaque convive, du côte gauche, en lui nommant les mets qu'il lui offre.

Dans les dîners d'apparat, il est d'usage que le domestique ait les mains couvertes de gants blancs en coton ou en fil. Chaque fois qu'il enlève l'assiette d'un convive, il doit lui en présenter une nouvelle, chargée d'un couteau et d'une fourchette propres, si c'est l'usage de la maison. Cette manœuvre est facilitée par le convive, qui, après avoir mangé d'un mets, place sur son assiette sa fourchette sur le dos et son couteau en croix, parce que, sans cette précaution, le couvert tombe souvent au moment où l'on enlève l'assiette qui en est chargée; il tend ordinairement son assiette sale au domestique, qui lui en présente une propre. Lorsque le domestique offre des vins fins, il les nomme à chaque convive. On trouvera dans mon ouvrage intitulé : *le Bon Domes-*

tique, de plus amples détails sur le service des domestiques pendant le repas.

Lorsqu'on sert un poisson ou une viande, la maîtresse peut en mettre un certain nombre de morceaux dans une assiette ; le domestique la présente à chaque convive dans l'ordre des places d'honneur qu'ils occupent à table, et par conséquent en commençant par la personne assise à la droite de la maîtresse de maison s'il n'y a que des hommes, et à la droite du maître de maison s'il y a des dames, puis à la personne qui est assise à sa gauche, etc.; s'il y a une sauce, un autre domestique, chargé du saucier, le présente immédiatement à chaque convive servi. Si, au lieu de recourir à ce procédé expéditif, la maîtresse de maison sert elle-même, en désignant le convive auquel elle destine l'assiette qu'elle lui remet, elle doit déployer tout son talent pour servir convenablement chacun de ses hôtes, car tous les morceaux de la pièce dont elle fait les honneurs ne sont pas également bons. Elle doit chercher à deviner le goût de ses convives, ou les servir de telle façon qu'ils ne puissent se douter qu'il y a de la différence entre les morceaux qu'elle envoie. Elle adressera les morceaux les moins délicats aux jeunes gens ou aux enfants.

On ne doit rien laisser emporter de la table, pour poser un autre service, avant que tous les convives aient une assiette propre ; alors seulement on enlève tout ce qui tenait au service achevé, et on place le service qui doit suivre. Avant de servir le dessert, les domestiques doivent ôter les hors-d'œuvre ; les salières, les poivrières et les couverts qui garnissaient la table doivent être emportés sur des assiettes. Le domestique ramasse aussi tous les restes de pain inutiles, et essuie la table avec une brosse courte ; à son défaut, avec une serviette, en les faisant tomber dans une assiette qu'il place un peu au-dessous de la table, avant de poser les assiettes devant les convives. Enfin, il enlève la serviette ou le napperon, presque toujours un peu sali, qui couvrait le milieu de la table.

Au dessert, le domestique place devant la maîtresse une assiette contenant des cuillers, grandes ou petites, selon ce qu'on a à servir, à moins qu'on n'ait des couverts et des couteaux de dessert, qu'on pose sur l'assiette de chaque convive en la lui donnant. Les domestiques ne doivent rien donner aux maîtres ni aux convives de la main à la main, mais toujours présenter sur une assiette le pain, le couvert, le verre ou l'objet quelconque qu'on leur demande.

La maîtresse et les domestiques doivent avoir soin de remettre de l'ordre dans le service de la table, qui est sans cesse dérangé pendant le repas.

On doit exiger que les domestiques qui servent à table aient une bonne tenue, les mains parfaitement propres, la chaussure assez légère pour ne point incommoder par le bruit de leurs pas, et surtout qu'ils restent entièrement étrangers, en apparence du moins, à la conversation; qu'ils répondent presque bas lorsqu'on leur adresse la parole, et ne disent que ce qui est absolument nécessaire. Ils ne doivent point saluer les hôtes qui arrivent, à bien plus forte raison leur demander des nouvelles de leur santé, mais répondre poliment, et en peu de mots, si on leur fait des avances. Si c'est une femme qui sert, portât-elle habituellement des tabliers de couleur, elle doit en mettre un blanc pendant le service, lors même qu'on est en famille; elle peut le quitter quand son service est terminé.

Réception des convives.

Une maîtresse de maison doit être prête à recevoir ses hôtes au moment de leur arrivée; il faut que tous les ordres soient donnés à l'avance, et le service assez bien organisé pour qu'elle n'ait plus à s'en occuper. Rien n'est plus désobligeant que d'arriver dans une maison sans trouver la maîtresse prête à vous recevoir; rien n'est plus ridicule que de la voir quitter ses convives (qu'elle devrait accueillir et occuper avant le repas) pour se rendre dans la cuisine, l'office ou la salle à manger. Si elle n'a pas de domestiques assez habiles pour leur confier le soin de mettre le couvert, elle doit le mettre à l'avance et donner à la cuisine assez d'explications pour qu'on puisse servir sans elle.

Cérémonial à suivre avant le repas.

Je n'ai pas voulu interrompre ce que je viens de dire sur le service par quelques avis que je dois donner maintenant sur le temps qui précède et qui suit le dîner, et sur le cérémonial d'usage pour se rendre à table et en sortir.

A mesure que les convives arrivent au salon, on les présente à ceux des assistants qui ne les connaissent pas. On fait cette présentation en nommant successivement les deux personnes qu'on veut mettre en rapport, et, le cas échéant, en indiquant en quelques mots les points de contact qu'elles peuvent avoir, de façon

à rendre ensuite leur conversation facile. Quand tous les convives sont arrivés, la maîtresse de maison prend à part les principaux d'entre eux, et leur indique la place qu'ils devront occuper à table et celles des femmes présentes à qui ils devront offrir le bras lorsque le moment sera venu de passer à la salle à manger, et à côté desquelles ils devront s'asseoir à table. Lorsqu'un domestique est venu ouvrir les deux battants de la porte du salon et annoncer que « *Madame est servie*, » le maître du logis conduit dans la salle à manger la femme qui sera placée à sa droite; la maîtresse de la maison a pris le bras de la personne qui, à table, sera assise à sa droite, et laisse passer devant elle toutes les femmes conviées.

Les convives doivent trouver leur nom écrit sur une petite carte placée sur leur serviette. Il est important de combiner ce choix des places avec assez de tact pour ne pas blesser l'amour-propre de ses convives ; on doit se conformer, autant que possible, à la hiérarchie observée dans les cérémonies publiques ; entre deux personnes de rang égal, l'âge doit déterminer la préférence, et un âge avancé a droit à un rang plus élevé, car on doit toujours honorer la vieillesse. Les quatre places d'honneur sont, pour les femmes, la droite et la gauche du maître de la maison, et, pour les hommes, la droite et la gauche de la maîtresse de maison. Il faut aussi chercher à placer les unes à côté des autres les personnes qui se conviennent, et apporter le même soin en faisant ses invitations. On doit suivre, en servant le potage, le même cérémonial que pour les places; mais, dans le courant du dîner, on peut le rompre, offrir d'abord tantôt à l'un, tantôt à l'autre, et réparer ainsi en quelque sorte, et sans affectation, l'inégalité sociale, qui doit disparaître dans la gaîté d'un repas.

Rôle de la maîtresse de maison pendant le repas.

La maîtresse de maison doit mettre tous ses soins à faire les honneurs de la table avec grâce et bienveillance, veiller à ce que chaque convive ne manque de rien, surtout n'en oublier aucun. Elle doit remplir ce devoir de telle sorte que chaque convive puisse penser qu'elle s'est occupée particulièrement de lui. Elle cherchera à deviner quels sont les mets qui plaisent à chacun, pour les lui offrir, mais sans insistance et sans affectation, ce qui est de mauvais ton. Il en est de même

pour les vins; bien qu'on puisse engager à en boire, il faut mettre dans ces invitations une certaine réserve.

On doit entamer tous les plats qui figurent sur la table. Une bonne ménagère peut cependant, tout en faisant les honneurs de la table avec générosité, et surtout en offrant toujours les meilleurs morceaux, ménager les pièces qu'elle découpe de manière qu'elles soient encore présentables les jours suivants en famille; mais cette économie permise doit être faite avec si peu d'affectation, que les convives ne puissent même pas la soupçonner.

Elle doit aussi charger le domestique dans lequel elle a le plus de confiance de mettre la desserte de la table en ordre après le repas, et de faire la part des domestiques, afin de ne pas plus quitter ses convives après le dîner qu'avant; et si, malgré cela, elle ne parvient pas à éviter un peu de gaspillage, elle le comptera dans la dépense extraordinaire que cause le plaisir qu'elle se procure en recevant ses amis, ou le devoir qu'elle remplit en traitant des étrangers.

Si l'on veut avoir des domestiques discrets, il ne faut pas les priver de tout, et je pense que lorsqu'on a bien traité des amis et qu'on a pris sa part de la fête, on ne doit point montrer trop de parcimonie envers les domestiques. N'est-il pas juste qu'ils participent à la joie de la maison à laquelle ils sont attachés? Il serait dur et, je crois, fort impolitique de les en priver entièrement. Ne font-ils pas en quelque sorte partie de la famille? De plus, il faut bien se convaincre qu'ils chercheraient à dérober ce qu'ils n'auraient pas osé prendre en face ou ce qu'on leur aurait refusé, et on leur ferait commettre une double faute de gourmandise et de tromperie. Descendons un peu en nous-mêmes : nous serait-il bien facile de vivre de privations au milieu de l'abondance? de nous contenter d'un dîner bien mesquin devant un dîner somptueux? Cette question d'égalité naturelle doit nécessairement se présenter à la pensée de ceux qui se trouvent privés, par leur position sociale, de l'abondance dont nous jouissons. Il y a déjà un assez grand nombre de circonstances où nous ne pouvons l'empêcher de naître, sans la provoquer volontairement. Nous devons donc mettre tous nos soins à étouffer des pensées dangereuses pour le repos de la société.

Durée du repas.

La maîtresse de maison saisira le moment convenable pour se lever de table aussitôt qu'on ne mange plus; mais elle doit éviter, en se levant, d'interrompre une personne qui parle. On ne doit jamais chercher à prolonger les repas, lors même qu'on a des étrangers; c'est une faute qui se commet souvent. Il y a bien certains convives auxquels cela pourrait plaire : mais ce sont presque toujours des gens de mauvais ton, aux habitudes desquels il ne faut pas se conformer. Les repas ne doivent pas durer plus d'une heure un quart ou une heure et demie. Un dîner d'apparat peut se prolonger davantage, mais, ne doit jamais s'étendre au delà de deux heures. Quelquefois les causeries de famille allongent le repas; il vaudrait mieux les supprimer à table, sauf à les reprendre ensuite : souvent on se laisse aller à parler, devant les domestiques, d'une infinité de choses qu'il vaudrait mieux leur taire. Il est vrai qu'on se trouve très-disposé à causer à table; il semble que, lorsque l'appétit est satisfait, on est entraîné à la confiance et à ce doux abandon qui fait le bonheur de la famille; mais, je le répète, il faut éviter de parler, devant les domestiques, de choses intimes; ils en tirent souvent des conséquences tout autres que celles qui en découlent naturellement; n'entendant qu'une partie des phrases et ne pouvant suivre une conversation dans tous ses détails, ils interprètent et jugent souvent fort mal les choses, bien heureux quand ils ne vont pas les colporter en les défigurant. Quelquefois aussi on laisse échapper des paroles qui peuvent amener des discordes dans la maison; on en cherche bien loin la source, sans penser à la causerie du repas. Je pense donc que, lorsqu'on est en famille, il vaut mieux renvoyer les domestiques aussitôt que le dessert est servi. On peut même ne les garder, pendant le repas, que le temps nécessaire à leur service, et les appeler, au besoin, par un coup de la sonnette; de plus la prolongation de la présence des domestiques recule beaucoup leur repas et dérange le service de la cuisine.

Cérémonial à suivre après le repas.

Pour se rendre au salon, lorsque le dîner est fini, les hommes offrent leurs bras aux femmes qui étaient placées à côté d'eux, et on suit le même ordre que pour aller à la salle à manger.

Le café et les liqueurs sont servis ordinairement dans le salon, quelques instants après qu'on y est rentré. Je préfère cet usage à celui de le servir à table : cela prolonge le dîner et le rend très-fatigant pour les personnes qui ne prennent pas de café ; de plus, il retarde beaucoup le service des domestiques, qui ne doivent rien enlever de ce qui est sur la table avant qu'on l'ait quittée. C'est une habitude qu'il faut prendre en famille ; je trouve insupportable de voir un domestique desservir pendant qu'on est encore à table.

Lorsqu'on est dans le salon, la maîtresse se place debout devant la table sur laquelle on pose le café et les liqueurs ; elle engage ses hôtes à s'en approcher et à mettre eux-mêmes du sucre dans leur tasse, et elle leur verse ensuite du café. Elle ne doit point porter de tasses pleines à des convives assis, à moins qu'il ne s'agisse de personnes d'un âge avancé : elle s'exposerait au danger de renverser la tasse qu'elle porte, heurtée par quelqu'un qui ne l'apercevrait pas, dans la chaleur des conversations qui suivent ordinairement le dîner. Aussitôt que le café est pris, elle offre les liqueurs et fait ensuite enlever le cabaret. Quant au porte-liqueurs, il est prudent de ne pas le livrer aux domestiques ; on peut le placer sur un des meubles du salon. C'est à la maîtresse de maison de nettoyer, le lendemain, et de remettre en place les tasses et le porte-liqueurs ; elle ne doit pas exposer les domestiques au chagrin de casser quelques-uns de ces objets souvent précieux.

Quand les convives sont partis, la maîtresse ne doit pas se retirer avant d'avoir fait éteindre le feu et les lumières, et d'avoir fait remettre un peu d'ordre dans le mobilier de l'appartement.

Service du déjeuner.

Il doit y avoir quelque différence entre le service du déjeuner et celui du dîner, d'abord dans la nature des mets, ensuite dans la manière de l'ordonner et de le servir. Dans ce Manuel, j'indique les mets qui peuvent être servis au déjeuner ; je vais faire connaître les particularités de ce service.

On sert, lorsqu'on n'est pas en cérémonie, le déjeuner sur la table sans nappe ; lorsque la table n'est pas jolie, ou n'est pas de nature à être tenue très-propre, on peut la couvrir d'une toile cirée ; on en fait aujourd'hui de fort convenables pour cet usage, qui sont peu coûteuses, et sur lesquelles il suffit de pas-

ser une éponge mouillée pour les tenir propres. On place sur la table, avant de faire asseoir les convives, tous les mets qui doivent former le déjeuner, et même le dessert. Le thé peut être servi pendant tout le déjeuner; on ne sert qu'à la fin le café et le chocolat.

On sert rarement des viandes rôties à déjeuner, si ce n'est celles qui peuvent être mangées froides. Les viandes grillées ou cuites sur le plat ou dans la poêle y sont au contraire admises. Les poissons froids conviennent aussi, mais non en friture; les viandes à la sauce ou en ragoût, destinées aux entrées, sont également proscrites à déjeuner, ainsi que les pâtisseries chaudes. Toutes les viandes en rémoulade, les fritures d'entremets, comme une partie des légumes, surtout ceux qu'on peut manger froids, peuvent être servis au déjeuner.

Le service de la table est fait par les domestiques comme celui du dîner. Au moment de servir le café, le chocolat, etc., ils mettent sur une assiette un bol, une tasse et sa soucoupe et une cuiller, petite ou grande, selon le besoin, qu'ils placent devant chaque convive. Le lait, le café, le thé, etc., sont placés devant la maîtresse qui en fait elle-même les honneurs. Le domestique va présenter à l'avance le sucrier à chaque convive, qui prend de sucre ce qui lui convient. Si l'on boit des liqueurs à déjeuner, elles doivent être servies à table.

Pour l'usage habituel de la maison, j'engage à ne servir que deux plats, trois au plus, l'un de viande et l'autre de légumes; on pourra y joindre un plat de laitage ou un entremets sucré. Cette manière simple et économique de se nourrir offre plus d'un avantage; d'abord je la crois très-convenable à la santé, dont la sobriété est la plus sûre gardienne : la variété des mets surexcite l'estomac; il est rare alors qu'on ne lui donne pas trop d'aliments, et je suis convaincue que la petite fatigue que lui cause chaque jour cette surabondance est la source de beaucoup de maladies dont on va chercher ailleurs inutilement la cause; enfin, on ménage le temps des domestiques.

Le déjeuner peut être composé de la desserte du dîner, lorsqu'elle n'est pas assez considérable pour suffire à un autre dîner. On y ajoutera quelque chose si cela est nécessaire; j'engage même à habituer les enfants à un déjeuner simple, composé d'une soupe quelconque, et d'un bon plat de légumes ou d'œufs. Je crois que lorsque le vin entre dans l'alimentation, il suffit de manger une fois par jour de la viande, bien que beaucoup de

personnes ne partagent pas mon opinion. Ce n'est pas une nourriture très-succulente qui favorise le développement des enfants et qui leur fait acquérir de la vigueur, mais bien plutôt une nourriture saine et simple, réunie à beaucoup d'exercice. Enfin, je crois très-bon d'habituer les enfants à être moins bien servis que leurs parents, sans y mettre ni affectation ni sévérité.

Les conseils que je donne pourront être critiqués par les personnes habituées au train des maisons opulentes, dans lesquelles la maîtresse n'entre point dans tous ces détails, qui sont confiés à d'habiles domestiques et entourés de plus de cérémonial; mais, comme je l'ai déjà dit, ce n'est point pour elles que j'écris : elles n'ont pas besoin de mon modeste savoir; c'est aux bonnes et simples ménagères que je m'adresse; j'ai le désir de leur être utile, et j'espère qu'elles accueilleront mon avis avec bienveillance.

CHAPITRE III.

MANIÈRE DE DÉCOUPER ET DE SERVIR.

Du couteau à découper.

Une condition essentielle pour découper bien et avec célérité, c'est d'avoir un bon couteau. Il doit être un peu plus grand que ceux de table, mais pas aussi grand que ceux que l'on vend ordinairement pour cet usage. La lame sera pointue et assez mince pour être flexible : on l'introduit ainsi plus facilement dans la viande et dans les jointures des os. Il n'est pas nécessaire qu'elle soit d'acier très-dur, parce qu'elle s'aiguiserait trop difficilement : il faut l'affiler souvent non sur la meule, ce qui l'userait promptement (elle ne doit y passer que lorsqu'elle en a un besoin absolu), mais sur une pierre comme celle qu'emploient les faucheurs. Un *fusil*, pièce d'acier cylindrique sur laquelle on passe le couteau avant de découper, est fort commode et très-facile à employer. On fait aujourd'hui des fusils en porcelaine qui aiguisent parfaitement les couteaux.

Il est absolument nécessaire que les viandes soient découpées

avec un couteau bien affilé : des tranches bien formées et nettement coupées ont meilleure apparence, et la satisfaction des yeux semble contribuer à rendre les mets meilleurs.

Viande de boucherie.

Bœuf.

Les morceaux de bœuf dont on fait ordinairement usage pour le bouilli sont la culotte, la tranche, le cimier, la côte, la poitrine et l'épaule. La culotte et le cimier sont les morceaux les meilleurs et les plus tendres; la seconde pièce de la culotte est très-convenable pour une daube ou un bœuf à la mode. Pour bien découper ces pièces, il faut s'assurer de la direction du fil de la viande et couper en travers. La côte bouillie ne peut pas être bien découpée; aussi on la sert ordinairement à l'aide d'une cuiller, parce que la cuisson détache la chair en parties qui ne tiennent les unes aux autres que par de la graisse ou du mucilage. On doit toujours ajouter un peu de graisse sur chaque tranche de viande avant de servir, soit qu'on mette les morceaux dans l'assiette de chaque convive, soit qu'on les réunisse sur une assiette pour la faire circuler.

L'aloyau est presque toujours réservé pour être rôti; s'il est garni de son filet, c'est un morceau qu'on offre de préférence. On le lève, on le pose sur une assiette, puis on le coupe en tranches minces et en travers, c'est-à-dire dans un sens opposé au fil. Le morceau de chair placé sur l'os de la côte est découpé par tranches moins minces, en travers de l'os. Avant de mettre l'aloyau à la broche, il faut en retrancher la partie qui dépasse le bout de la côte très-courte qu'il contient; ce morceau est tellement dur, lorsqu'il est rôti, qu'on peut à peine le manger tandis que, cuit dans une soupe grasse ou dans une soupe aux choux, il est fort bon.

Les os d'un rôti de bœuf sont excellents pour faire une soupe aux choux ou du jus, en y joignant des légumes; on trouvera la manière de l'employer aux articles *Soupe aux choux* et *Jus*.

Le filet est le morceau le plus recherché du bœuf; on le sert de plusieurs manières, mais on le découpe toujours en travers et en tranches minces; les tranches du milieu sont préférables à celles des extrémités.

Veau.

Le carré, qui est le morceau qui entoure le rognon, se découpe en tranches et en travers des os de la côte. On doit également garnir chaque tranche d'un petit morceau de graisse rissolée qui se trouve sous les côtes et d'un morceau de rognon, à moins qu'on ne le garde pour ajouter à une omelette. La portion sans os qui se trouve à la suite de la chair des côtes est recherchée de certaines personnes qui aiment le gras et le rissolé ; on peut le mettre le lendemain en blanquette ou en ragoût, avec des légumes, comme je l'indiquerai plus loin.

La rouelle de veau n'est pas également tendre dans toutes ses parties : les plus délicates sont les deux morceaux longs qui arrivent à l'os, dont l'un est précédé d'un morceau rond, sec et plus dur que les autres, mais qui plaît aux personnes qui n'aiment pas le gras. On doit couper ces deux pièces en travers, par tranches un peu épaisses, et les garnir d'un peu de graisse.

L'épaule de veau peut être rôtie, mais elle est sèche et souvent dure ; on la mange plutôt à la poulette ou farcie ; alors on la désosse, on la roule et on la découpe en travers. Lorsqu'on la prépare à la poulette, on la coupe avant la cuisson. Il en est de même de la poitrine.

A Paris la tête de veau est un mets très-recherché et digne de paraître sur les meilleures tables, parce qu'on la sert avec la peau, dont le poil est enlevé au moyen de l'eau bouillante, ce qui la rend parfaitement blanche. C'est justement cette peau, dont on dépouille la tête de veau dans certaines provinces, qui en est la meilleure partie; dépouillée, la tête contient bien encore quelques bons morceaux, mais elle est d'un aspect désagréable et ne peut être servie qu'en famille, ou dépecée et assaisonnée en ragoût.

La tête de veau garnie de sa peau doit être très-cuite; elle est par conséquent très-tendre; on la sert à la cuiller; on fend seulement la peau à l'aide du couteau. Les yeux sont le morceau le plus recherché; ensuite viennent les tempes, les bajoues, les oreilles, le front et le naseau. On divise la cervelle en petites portions, que l'on offre à chaque convive. La tête de veau doit être servie très-chaude; refroidie, elle perd tout son mérite.

Mouton.

Le gigot doit être découpé, soit en travers de l'os, soit au contraire dans le sens de l'os; mais je préfère la première manière; chaque tranche porte au milieu une petite portion de gras qui se trouve au centre du gigot et qui est très-estimée. Les tranches doivent être très-minces ; on les détache en faisant passer le couteau au-dessous, en longeant l'os. On les range dans le jus, au fond du plat, qui doit toujours être chauffé à l'avance, en hiver surtout. Les tranches situées près du manche sont les moins bonnes. Il y a sous l'os quelques bonnes tranches dont le fil ne se trouve pas rompu lorsqu'on les découpe; elles sont ordinairement fort tendres. On doit mettre beaucoup de célérité à servir un gigot, parce que la graisse de mouton refroidie prend un goût désagréable. Quand la viande est rouge au centre des tranches, le gigot est cuit à point; si elle est violette, il n'est pas suffisamment cuit. Lorsqu'on découpe un gigot cuit convenablement, le jus en sort en abondance. Pour le servir sans la graisse, qui ne plaît pas à tout le monde, on prend deux cuillers, on remplit celle tenue dans la main gauche au moyen de l'autre tenue de la main droite, jusqu'à ce que le jus déborde : la graisse étant plus légère, elle tombe, et il ne reste plus que le jus dans la cuiller. Ce qui est bien préférable c'est de se servir du saucier appelé saucier gras et maigre (voir à *l'Office*, l'article Saucier). L'os du gigot va très-bien dans une soupe aux choux.

L'épaule doit être découpée à peu près comme le gigot; mais comme elle est traversée par l'omoplate, on ne peut en tirer que de fort petites tranches. Lorsqu'on veut la servir en ragoût, on la désosse.

Le filet ou carré forme un excellent rôti ; on donne un petit coup de couperet entre chaque côte avant de le mettre à rôtir.

Agneau et chevreau.

L'agneau, soit qu'on le rôtisse, soit qu'on le cuise au four, doit être servi par quartier. Le quartier de derrière est le meilleur; cependant celui de devant fournit des côtelettes petites, mais excellentes. Il faut avoir soin de les séparer avant la cuisson, comme je viens de le dire pour le mouton.

L'agneau doit être servi très-chaud et très-rissolé, parce qu'il

est ordinairement fort gras. Il faut faire chauffer le plat sur lequel on le sert. Le rognon, qui se trouve dans le quartier de derrière, est recouvert d'une graisse fort délicate, lorsqu'elle est bien rissolée. Pour que l'agneau soit bon, il faut qu'il ne soit ni trop jeune ni trop vieux; dans le premier cas, il est mou; dans le second, il ne vaut pas le mouton.

Le chevreau doit être servi exactement comme l'agneau; il est beaucoup moins estimé.

Porc.

On ne fait rôtir du porc que le filet et le carré. On découpe ces morceaux de la même manière que le rognon de veau. Le filet, qui se trouve sous la côte, est un morceau fort estimé; on le lève pour le couper en tranches minces.

Le jambon doit être découpé, à l'aide d'un couteau bien affilé, en tranches très-minces, très-nettes et en travers.

Les autres parties du porc ne sont presque jamais servies que coupées en morceaux.

Le cochon de lait, qui est un rôti très-estimé de certaines personnes, est toujours servi entier. Il faut mettre la plus grande célérité à le découper; car c'est la peau, devenue croquante par la cuisson, qui en fait le plus grand mérite, et elle se ramollit en refroidissant. Pour le découper, on enlève la tête en la renversant en arrière avec la fourchette, après avoir placé le couteau sur le cou; puis on détache la peau du dos et des côtes en mettant tout le soin possible à enlever, avec elle, la chair qui y adhère. On coupe cette peau en portions qu'on sert à chaque convive. Les restes de ce rôti ne sont bons qu'avec une sauce qui en relève la fadeur.

Gibier et volaille.

Sanglier.

On le sert et on le découpe comme le porc.

Lièvre et lapin.

Ordinairement on ne sert comme rôti que le train de derrière; le devant est employé en civet. On coupe d'abord le râble par tronçons, en introduisant avec adresse le couteau entre les jointures de l'épine du dos, ou bien on découpe la chair de

ce râble en tranches minces dans la longueur, puis on les détache en passant le couteau dessous ; on trouve sous le râble le filet, qu'on enlève de chaque côté en un seul morceau, qui peut ensuite être divisé ; ces morceaux sont fort recherchés. On lève sur le gros des cuisses des tranches minces, puis on détache les cuisses du croupion, qui est fort estimé, et qu'on sépare comme je vais l'indiquer pour les volailles.

Poularde, chapon, poulet, poule.

Ces quatre pièces, qu'on présente sur la table sous tant de formes et avec tant d'assaisonnements différents, fournissent aussi des rôtis parfaits, excepté la poule, qu'on doit faire cuire dans une sauce ou dans du bouillon. Pour les découper, il faut d'abord enlever la cuisse ; pour cela, on pique la fourchette dans le gros de la cuisse, puis on la sépare du corps avec le couteau en la renversant pour désarticuler la jointure. On passe ensuite à l'aile du même côté. On enfonce la fourchette sous l'aileron ; puis, cherchant l'articulation avec le couteau, on coupe les ligaments avec précaution, sans entamer les os ; on soulève ensuite doucement, pour que le blanc de l'aile se détache tout entier, et on s'aide un peu du couteau, s'il en est besoin. Si la volaille est petite, on laisse chaque membre entier ; si elle est grosse, on divise en deux ou trois parties chaque aile ou chaque cuisse. On dépouille la carcasse des blancs qui la couvrent ; puis, plongeant la fourchette en dessous de la partie inférieure de la carcasse et prenant un point d'appui avec le couteau sur le milieu de la colonne vertébrale, à l'endroit où commencent les côtes, on renverse la partie inférieure, on désarticule ainsi la carcasse, et elle se trouve divisée en deux parties. Si la volaille est forte on peut, avant de désarticuler l'aileron, lever des filets de chair dans le blanc de l'aile.

L'aile et les blancs sont des morceaux de choix. On sert ces volailles avec les pattes, dont on a enlevé la peau et les ergots ; mais on doit, avant de les mettre à cuire, séparer le cou et la tête en les dressant.

Dinde et dindon.

On peut les découper comme le poulet, ou bien on détache du corps, par le procédé que je viens de décrire, le croupion garni des deux cuisses. On lève ces trois pièces en un seul mor-

ceau pour les mettre en réserve. On peut aussi, sans enlever les ailerons, détacher les blancs des ailes, en les coupant en tranches minces dans leur longueur, et on les dépose dans le jus. Le *sot-l'y-laisse*, qui se trouve de chaque côté du croupion, est le morceau le plus délicat du dindon. Beaucoup de personnes préfèrent le gros de la cuisse au blanc de l'aile, qui est quelquefois un peu sec.

Oie et canard.

On peut les découper comme les autres volailles, ou se borner à détacher en tranches très-minces, appelées *aiguillettes*, la chair de la poitrine et le blanc des ailes. La cuisse est plus estimée que l'aile. On ne sert jamais le cou, la tête et les pattes; lorsque la pièce est rôtie, ils se préparent en ragoût.

Pigeon.

On le sert avec ou sans tête; cependant je préfère qu'elle soit enlevée. Si on l'y laisse, on tourne le cou de telle façon que le crâne se trouve sur le bréchet, le bec en dehors. Pour découper le pigeon, on le fend d'abord dans sa longueur, puis on sépare chaque moitié en deux.

Faisan.

On ne plume jamais la tête d'un faisan rôti; avant de le mettre à la broche, on enveloppe avec soin cette tête dans un triple papier qu'on enlève pour servir, afin de conserver l'éclat des plumes, ou mieux on la détache avant de mettre l'animal à la broche, et on la replace sur le bréchet, au moment de servir, au moyen d'une petite cheville de bois enfoncée dans le bec. On dresse comme je l'ai indiqué pour le pigeon. On découpe le faisan comme la poularde.

Perdrix.

On la dresse et on la découpe exactement comme le faisan; la tête doit être plumée lorsqu'on la sert autrement qu'à la broche.

Bécasse.

On la découpe comme la perdrix; mais pour la dresser, on enfonce son long bec dans le bréchet. Certains gourmets

ne la vident pas et ne la mangent que lorsqu'elle est très-faisandée.

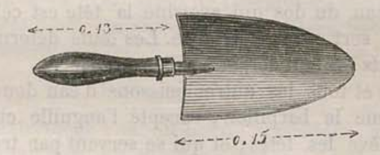
On sert les bécasses, les perdrix et les faisans avec leurs pattes, et on leur laisse la tête, parce qu'ils n'ont point été saignés et que leur joli plumage atteste leur identité.

On découpe tous les autres oiseaux comme la perdrix, excepté la caille, la grive, le merle, la bécassine, etc., qu'on coupe en deux parties dans le sens de leur longueur.

Poissons.

Turbot, barbue, etc.

Le turbot est un magnifique et délicieux poisson que l'on sert bouilli. On le met dans le plat, le côté blanc en dessus. Pour le servir, on le fend dans toute sa longueur le long de l'arête, et on le divise ensuite en morceaux carrés. Le côté du dos est pré-



Grav. 110. — Truelle pour découper les poissons.

férable à celui du ventre. Après avoir enlevé le côté blanc, on enlève l'arête; il est alors facile de découper le dessous comme le dessus. A défaut d'une truelle d'argent (grav. 110), instrument destiné à servir les gros poissons, on emploie une cuiller à ragoût.

Pour découper une sole, on la fend d'un bout à l'autre avec un couteau tout le long de l'arête; on écarte avec précaution, au moyen de la truelle ou d'une fourchette, les deux parties, ce qui découvre l'arête, qu'on enlève dans son entier. Alors on découpe la sole par morceaux carrés pour la servir; le carrelet, la plie, la barbue, en un mot, tous les poissons plats, doivent être servis de la même manière. Je n'entreprendrai point la description de la manière de découper et servir toutes les espèces de poissons de mer surtout, il y en a une si grande variété que ce serait impossible.

Carpe.

Le ventre de la carpe est préférable au dos; la laite ou laitance est la portion la plus délicate; on la partage entre les convives; les œufs sont bons. Pour découper une carpe bouillie, on la fend d'un bout à l'autre à l'aide d'une truelle ou d'une cuiller, de manière à obtenir des morceaux du ventre et du dos. Lorsqu'on a servi la chair d'un côté, on retourne la carpe avec adresse pour servir l'autre côté.

Brochet.

On le sert comme la carpe, mais les morceaux du dos sont plus estimés que ceux du ventre; on mange la tête, mais elle est moins recherchée que la tête de la carpe. Le œufs sont tellement indigestes qu'il est prudent de ne les point servir.

Barbeau, barbillon.

Le morceau du dos qui avoisine la tête est celui qu'on préfère; on le sert comme la carpe. Les œufs déterminent souvent des accidents; il faut se garder d'en manger.

La truite et tous les autres poissons d'eau douce doivent être servis comme le barbillon, excepté l'anguille et la lamproie, lont on enlève les têtes, et qui se servent par tronçons.

Il y a une foule de poissons dont je ne puis parler; on les servira à peu près comme ceux que j'indique.

CHAPITRE IV.

POTAGES ET SOUPES.

Généralités.

Il convient beaucoup mieux d'employer pour toutes préparations culinaires des cuillers de bois que des cuillers de métal qui altèrent l'étamage des casseroles et ne sont ni de forme ni de dimensions convenables à l'usage qu'on en veut faire.

Je recommande beaucoup l'emploi du riz dans les potages ; c'est un moyen de les rendre meilleurs ; le pain ordinaire communique au bouillon un goût aigre assez désagréable, et le pain de ménage trempe mal. Le riz n'est pas beaucoup plus coûteux que le pain : pour preuve, je dirai que les soupes économiques des pauvres de Paris, qu'on leur livre pour 10 centimes, sont faites au riz. Il y a des riz de diverses qualités et de divers prix ; on emploie les plus beaux pour les entremets ; certains petits riz à bon marché sont excellents en potage. Je citerai entre autres celui de Calcutta. On le garde dans un lieu bien sec, d'une année à l'autre ; mais il vaut mieux en faire provision deux fois par an.

La cherté du pain en 1853 ayant engagé à chercher les moyens de l'économiser, j'ai fait pour mon ménage et pour mes domestiques un emploi très-fréquent de riz de Calcutta, qui est moins beau que celui de Caroline ; nos gens s'y étaient tellement habitués qu'ils préféraient beaucoup la soupe au riz à la soupe au pain.

On doit toujours laver le riz avant de l'employer.

Presque toutes les soupes maigres peuvent se réchauffer, ce qui même les améliore.

Pot-au-feu.

On le fait ordinairement avec du bœuf ; cependant, dans certains pays, on le fait avec du mouton ; le bouillon de mouton n'a pas le même goût que celui de bœuf, mais il n'est pas moins bon. J'ai indiqué les morceaux qui conviennent le mieux pour faire un bon pot-au-feu ; bien qu'il n'y ait pas, en France, de maison aisée où l'on ne le prépare souvent, il y en a beaucoup où il n'est pas bien fait, quoique ce soit fort simple.

Le défaut de la plupart des Manuels de cuisine est de ne pas donner des détails assez précis. Si je tombe dans un défaut contraire, c'est que j'ai le désir que mes lectrices n'éprouvent aucun embarras à mettre mes recettes à exécution. J'espère qu'elles seront assez indulgentes pour me pardonner des longueurs que je crois utiles.

Pour obtenir un potage parfait, il faut sept ou huit heures de cuisson *lente*. Après avoir battu, dressé et attaché la viande, on la place dans un pot de terre ou de fer qu'on remplit d'eau froide ; l'eau de fontaine et celle de rivière sont préférables à l'eau de puits. On sale immédiatement, et pour faire écumer la viande, on place le pot, sans le couvrir tout à fait, devant un feu

doux. Lorsque le feu est ardent, la viande est saisie, elle se resserre, et les sucs qu'elle contient, au lieu de se répandre dans le bouillon, restent concentrés dans l'intérieur ; elle est, à la vérité, meilleure à manger, mais on tient autant, si ce n'est plus dans le cas qui nous occupe, à avoir de bon bouillon que de bonne viande. Si l'eau bout avant que toute l'écume ait été enlevée, le bouillon est trouble. Lorsque l'eau bout et que le bouillon est bien écumé, on y met les légumes, c'est-à-dire trois ou quatre carottes, selon leur grosseur ou la dimension du pot, un navet, un panais, quatre ou cinq poireaux qu'on lie ensemble afin de les retrouver facilement lorsqu'ils sont cuits, une très-petite branche de céleri, une boule d'oignon, excellente préparation qui se trouve dans le commerce d'épicerie, un ou deux clous de girofle. Si les carottes sont très-longues, on les coupe d'abord en deux morceaux, puis on fend le plus gros morceau en quatre. Il faut mettre un peu de navets dans le pot-au-feu : ils ont l'inconvénient d'affadir le bouillon. Quelques personnes ajoutent à tout cela une petite gousse d'ail, qu'il faut supprimer si le bouillon est destiné à des malades. Au moment d'y mettre les légumes, on retire, pour leur faire place, une portion du bouillon, qu'on remet lorsque la cuisson a fait évaporer une partie du liquide. On n'a plus alors qu'à entretenir un feu doux et égal pour maintenir une petite ébullition; si l'on activait le feu pour faire cuire un autre mets, il faudrait reculer le pot jusqu'à ce qu'il ne fût plus exposé qu'au degré de chaleur qui lui convient.

Au moment de servir la soupe, on place dans la soupière le pain préalablement coupé en tranches très-minces; on pose une passoire sur la soupière, on anime le feu, et à l'aide d'une cuiller à pot on enlève, pour la verser sur la passoire, la portion du bouillon qui est en ébullition; on évite ainsi de prendre la graisse qui surnage dans la partie du bouillon où ne se manifeste pas l'ébullition; quand on a ainsi rempli le quart de la soupière, on laisse tremper le pain, et, au moment même où le dîner doit être servi, on verse sur la passoire le reste du bouillon; de cette manière, la soupe peut toujours être servie à l'instant même où on la demande, et le pain est dans un état convenable. On garnit le dessus de la soupière des légumes qui ont cuit dans le pot, ou on les sert à part sur une assiette. La soupe est meilleure lorsqu'on fait préalablement griller le pain ou qu'on emploie ce qu'on appelle du *pain recuit*. Ce sont de petites flûtes

très-longues, de 125 à 250 grammes, qui sont tellement cuites qu'elles ne se composent que de croûte. On les casse par morceaux pour les mettre dans la soupière; on prépare aussi, dans certaines villes, des croûtes qui sont destinées à la soupe grasse. Quelques personnes préfèrent que ces deux espèces de pain soient peu trempées et restent croquantes. Le pain recuit et les croûtes ne coûtent pas beaucoup plus cher que le pain ordinaire.

Les carottes qui ne sont pas mangées avec la soupe peuvent être mangées en salade; on les écrase avec une fourchette, on en forme ainsi de petites lanières, et on les assaisonne comme une autre salade.

La proportion de viande nécessaire pour obtenir un bon bouillon est de 1 kilogramme pour 2 litres d'eau, qui se réduisent par la cuisson. On peut en mettre moins.

Si l'on veut améliorer beaucoup le bouillon, on met dans le pot une poule ou un abatis de dinde, ou deux membres, ou une carcasse d'oie, et on diminue proportionnellement la quantité de bœuf. Un morceau de mouton ajouté au bœuf donne à la soupe un goût relevé; on le fait ensuite griller, et on le mange avec une sauce piquante. Une vieille perdrix rend le bouillon délicieux; un lapin ou un demi-lapin domestique donne un excellent goût au bouillon et est très-bon à manger. Enfin, je conseille de faire ajouter à la pesée du bœuf un petit morceau de jarret de veau; on peut le prendre de préférence pour *réjouissance* : il donne un excellent goût à la soupe et la rend très-convenable aux estomacs délicats. Un pied de veau produit le même effet; on le mange ensuite à la vinaigrette et à la sauce piquante.

On peut mettre dans le pot-au-feu les réjouissances et toutes les rognures de viande enlevées aux pièces parées; on peut également y mettre une petite pomme de chou, mais alors le bouillon n'est pas propre à tous les usages auxquels on l'emploie ordinairement, parce que le goût de chou ne s'allie pas avec tout; de plus, ce bouillon ne se garde pas bien.

Il faut goûter le bouillon deux heures avant le moment le dîner, pour s'assurer s'il est assez salé; si on ne le trouve pas d'un goût assez relevé, on le fait bouillir un peu plus fort et à découvert; si, au contraire, le bouillon est plus fort qu'on ne le désire, on ajoute une certaine quantité d'eau bouillante. Comme cette eau a encore deux heures à bouillir, le mélange s'opère parfaitement.

Quand on a trempé la soupe, s'il reste du bouillon, on le passe dans une passoire ou un tamis de crin, et on ne le couvre que lorsqu'il est entièrement froid. Lorsqu'il fait chaud, il faut le faire bouillir le lendemain soir; en hiver, il se conserve bien pendant deux ou trois jours. Si l'on veut le garder plus longtemps, on le fait bouillir chaque jour.

La graisse qui se fige à la surface du bouillon est excellente pour faire de la friture; elle doit être recueillie avec soin, bien égouttée, lavée, fondue et cuite jusqu'à ce qu'elle ne fume plus, puis ajoutée au pot de friture. (Voir *Friture.*)

On peut aussi faire de très-bon bouillon avec une faible proportion de viande et beaucoup d'os de bœuf et de veau.

Bouillon fait en deux heures.

Coupez la viande en morceaux gros comme la moitié d'un œuf et concassez les os. Si, au lieu de bœuf, vous avez une volaille, découpez-la d'abord; puis hachez grossièrement la chair et les os; mettez le tout dans un pot; salez; faites un feu plus vif que pour le bouillon ordinaire; écumez, en ayant soin de ne pas ôter les morceaux de graisse qui pourraient surnager; ajoutez-y les légumes coupés en tranches minces, y compris l'oignon brûlé; au bout de deux heures, passez le tout. Ce bouillon n'est pas aussi bon que celui qui est fait dans les règles ordinaires, mais il est cependant d'un goût agréable.

Bouillon d'extrait de viande de Liebig.

Coupez des tranches de carottes, de poireaux, de navets; mettez à bouillir dans de l'eau salée; ajoutez un peu de graisse de bœuf ou de porc cuite. Lorsque les légumes sont cuits, ce qui est prompt, ajoutez de l'extrait de viande de Liebig : une demi-cuillerée à café suffit pour un potage de deux personnes. Si le goût ne vous paraît pas assez relevé, ajoutez encore un peu d'extrait de viande. Vous avez un très-bon bouillon qui peut être employé à tous les usages du bouillon ordinaire.

L'extrait de viande de Liebig s'est beaucoup répandu ; il évite de manger du bœuf bouilli, qui ne plaît pas à tout le monde.

Bouillon de jus de viandes rôties.

Le jus de viandes rôties, particulièrement le jus de volaille

fondu dans de l'eau bouillante, peut remplacer le bouillon, surtout pour un malade.

Consommé.

On l'emploie pour améliorer certaines sauces et pour rendre plus succulents certains mets.

Le consommé est le bouillon d'un pot-au-feu que l'on a fait avec de la viande de bœuf, une poule ou une vieille perdrix et que l'on a fait réduire de moitié, après l'avoir passé au tamis de soie.

Consommé de voyage. — On fait réduire du bouillon jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une liqueur épaisse; sous cette forme il est facile de le transporter dans une bouteille, et il se conserve très-longtemps, quinze jours en hiver, moins en été; il faut attendre qu'il soit froid pour le mettre en bouteille. Une cuillerée à bouche de ce consommé, délayée dans un bol d'eau bouillante, suffit pour faire un bouillon. Si le voyage se prolonge il n'est besoin, pour conserver un consommé, que de le faire bouillir un peu de nouveau et de le remettre dans la bouteille. Ce moyen est commode en voyage pour un malade, parce qu'on ne trouve pas de bon bouillon partout. On peut se munir d'une lampe à alcool pour le faire chauffer.

Bouillon concentré de M. Martin de Lignac.

Cette préparation diffère peu de ce qu'on appelle les *tablette de bouillon*. En effet, c'est de très-bon bouillon réduit à l'état de gelée et conservé par le procédé Appert dans des boîtes de ferblanc.

Il suffit de délayer le contenu d'une de ces boîtes dans de l'eau bouillante, que l'on a colorée avec une boule d'oignon, pour avoir un excellent bouillon. La grande consommation qui s'en fait témoigne assez de ses bonnes qualités. Seulement l'emploi des légumes et du sel dans la préparation de M. de Lignac lui ôte la faculté de se conserver une fois que la boîte est entamée; il faut employer le tout peu de temps après l'ouverture. Une boîte de 1 fr. 50 c. suffit pour préparer le bouillon et le potage de dix personnes.

Croûte au pot.

Faites griller des deux côtés des tranches minces de pain et mettez-les dans une casserole avec assez de la partie grasse du

bouillon pour qu'elles y baignent; laissez réduire jusqu'à ce qu'elles commencent à gratiner; détachez-les de la casserole, mettez-les dans la soupière, versez le bouillon dessus et servez vite. Il est préférable d'employer des croûtes de pain mollet, comme celles que préparent les boulangers de Paris.

Riz au gras.

Le riz doit être préalablement bien lavé, en le frottant entre les mains. Il faut une cuillerée de riz par convive.

Pour faire cuire le riz, ce qui demande environ une heure, on le met dans une casserole, on y verse du bouillon mélangé d'un tiers d'eau, qui s'évapore pendant la cuisson, de manière qu'il y baigne; la proportion ordinaire est du tiers du bouillon dont le potage doit se composer. Le riz qu'on met à cuire ne doit être remué qu'une fois, pour le détacher du fond de la casserole, peu de temps après qu'il est au feu; autrement, on l'écrase en le remuant à plusieurs reprises. Lorsqu'il est crevé à point, c'est-à-dire lorsque le grain prend la forme d'un *x*, on verse dans la casserole le reste du bouillon froid, ce qui le saisit et l'empêche de se déliter dans le bouillon et de le troubler. Puis on laisse sur le feu jusqu'à ébullition et on sert immédiatement. On peut aussi jeter le riz cru dans le bouillon en ébullition, il cuit parfaitement dans une heure environ; ou le mettre à cuire dans le pot-au-feu dans la boule à riz.

Pour faire une crème de riz, on le laisse cuire plus que pour la soupe ordinaire; lorsqu'il forme une sorte de bouillie, on le passe à travers une passoire fine au moyen d'un pilon; on le remet dans la casserole et on ajoute du bouillon s'il est trop épais; on laisse faire un ou deux bouillons. Cette soupe convient aux très-petits enfants et aux estomacs délicats.

Vermicelle au gras.

Lorsque le bouillon est en grande ébullition, jetez-y le vermicelle, dont vous avez brisé les boucles, et remuez pendant quelques instants. La cuisson est parfaite en 15 ou 20 minutes. Il ne doit pas cesser de bouillir parfaitement.

Il est difficile de déterminer la quantité de vermicelle à employer, parce que certains vermicelles enflent beaucoup et d'autres fort peu; cependant une grande cuillerée à bouche par personne suffit ordinairement.

Potage à la semoule.

On fait le potage à la semoule de la même manière que le potage au vermicelle; mais une petite cuillerée de semoule par convive suffit.

On peut ajouter à cette soupe, comme à la soupe au riz, un peu de purée de légumes, ce qui l'améliore beaucoup.

Potage aux pâtes d'Italie.

C'est la même pâte que celle des macaronis; elle est très-fine et gonfle beaucoup. Ces pâtes font de fort jolis et de délicieux potages lorsqu'elles viennent d'Italie et sont de bonne qualité; mais elles coûtent le double des pâtes faites en France. Elles nécessitent un peu plus de temps pour leur cuisson que le vermicelle, mais on les prépare de même. Lorsque l'on sert cette soupe, on peut faire circuler une assiette chargée de fromage parmesan et de Gruyères râpé, dans laquelle chaque convive en prend à volonté. C'est toujours ainsi qu'on sert les potages en Italie.

Potage au macaroni.

On le fait de la même manière que celui aux pâtes d'Italie, et ordinairement on y ajoute du fromage râpé.

Fécule de pommes de terre au gras.

Mettez sur le feu les deux tiers du bouillon qui doit composer le potage; lorsque l'ébullition va commencer, délayez avec l'autre tiers deux grandes cuillerées de fécule de pommes de terre pour six personnes, ajoutez-y peu à peu le tiers du bouillon chaud, puis versez le tout dans le bouillon en ébullition : remuez en tous sens et vite; laissez prendre. Il faut alors servir sur-le-champ. Cette soupe, en cuisant, s'éclaircit beaucoup, à tel point qu'on douterait qu'il y eût de la fécule dans le bouillon.

Riz de pommes de terre, gluten granulé, tapioca etc.

On fait cuire dans le bouillon une foule d'espèces de pâtes et de la farine de maïs, etc.; on ne les met dans le bouillon que lorsqu'il est en ébullition.

Riz à l'eau et à la purée de légumes.

On le prépare absolument comme le riz au gras, mais avec de

l'eau. On peut aussi faire cette soupe dans un pot de terre devant le feu ou sur le fourneau économique. Il faut tenir le pot plein, sans quoi la soupe sentirait la terre, et veiller à ce que le riz, en s'attachant au pot, ne brûle pas; on le détache avec une cuiller. On sale et on poivre légèrement, et on ajoute un morceau de beurre bien frais proportionné à la quantité du potage. Au moment de servir, on peut aussi y joindre deux jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau froide, ce qui lie la soupe. Il faut mettre tout le soin possible à ne pas laisser de blanc avec les jaunes, parce qu'il forme des filaments blancs désagréables à la vue. Lorsque la liaison est dans la soupe, on remue et on ne laisse plus bouillir, elle tournerait. On peut remplacer avantageusement la liaison par de la purée de légumes ou par deux ou trois grosses pommes de terre que l'on met entières et pelées à cuire avec le riz et qu'on écrase avant de servir. Quelques personnes ajoutent du sucre à ce potage, mais alors on n'y met pas de purée. On peut faire à l'eau toutes les pâtes employées dans le bouillon; alors on met du beurre et quelquefois du sucre.

Soupe au riz à l'eau et à la tomate.

Elle se prépare comme la précédente; on y ajoute dans la saison des tomates cuites et passées ou des tomates conservées en bouteilles; c'est peu connu et excellent.

Soupe à l'oignon.

Mettez du beurre ou de la graisse dans une casserole de cuivre ou de fonte, sur un feu vif; pelez et coupez en tranches minces un ou plusieurs oignons, selon leur grosseur et la quantité de soupe que vous voulez faire; ajoutez-y une demi-cuillerée de farine; laissez jaunir jusqu'à ce que le tout ait pris une belle couleur; mettez la quantité d'eau nécessaire, plutôt bouillante que froide, du sel, un peu de poivre; laissez bouillir au moins pendant un quart d'heure; versez le tout sur des tranches de pain coupées très-minces ou mettez le pain en tranches à bouillir un instant dans le bouillon; on peut passer ce bouillon pour ne pas mettre d'oignon dans la soupière. On peut ajouter du fromage parmesan ou de Gruyères râpé à cette soupe, en le mettant par couches entre les tranches de pain avant de la tremper. On peut aussi se dispenser d'y mettre de la farine.

Le moyen de faire de cette soupe un fort bon potage est de la

préparer avec du bouillon de haricots écossés frais : alors on n'y met pas de farine, et son goût se rapproche tellement de la soupe grasse, qu'on la croirait faite avec du bouillon gras. Le bouillon d'asperges, de lentilles, de fèves, de haricots secs, de haricots verts, l'améliore aussi beaucoup. On peut même y ajouter un peu de purée faite avec les légumes dont on emploie le bouillon. Un peu de bouillon gras, ajouté à l'eau qu'on met sur les oignons frits, donne à cette soupe une excellente saveur.

Soupe à l'oignon au riz. — Préparez le bouillon exactement comme je viens de le dire, mais sans farine; faites-y crever une quantité de riz suffisante; ajoutez du sel et du poivre et un peu de tomates cuites et passées. Si l'on veut qu'il n'y reste pas d'oignons, on passe le bouillon avant d'y mettre le riz, qu'on peut remplacer par du gluten granulé, du riz de Touraine, enfin par toutes les pâtes préparées pour les potages. Cette soupe est excellente et n'est pas beaucoup plus difficile à faire que la soupe au pain; il faut seulement un peu plus de soin. Je répéterai souvent que c'est avec du soin qu'on fait de bonne cuisine.

Soupe à l'oignon au lait. — On la prépare exactement comme la soupe à l'oignon à l'eau; on y met du lait pur ou moitié lait et moitié eau. Le bouillon de légumes se mêle parfaitement au lait. Cette soupe est excellente et peu connue.

Soupe au lait au naturel.

Rien n'est plus simple : on verse sur les tranches de pain le lait bouillant, qu'on sucre ou qu'on ne sucre pas, et que quelques personnes salent comme un potage ordinaire. Le lait tourne quelquefois lorsqu'on trempe cette soupe trop longtemps à l'avance.

Soupe à la reine.

Faites bouillir du lait, sucrez-le. Mettez dans une tasse deux jaunes d'œufs, délayez-les avec un peu de lait froid; ajoutez-y peu à peu du lait bouillant; versez dans le lait qui est sur le feu; tournez; trempez quelques tranches de pain avec cette préparation. On peut la parfumer avec une feuille de laurier-amandier, qu'on fait bouillir dans le lait, ou avec quelques pétales de fleurs d'oranger, fraîches ou sèches, ou enfin avec de l'eau de fleurs d'oranger.

Soupe aux choux.

Soupe aux choux au naturel. — Mettez de l'eau dans une marmite (les marmites de fer sont préférables); placez-la devant le feu, ou pendez-la à la crémaillère ou mieux sur le fourneau économique. Lorsque l'eau bout, mettez-y des carottes coupées en morceaux longs, et deux oignons dans lesquels vous piquerez un clou de girofle; un ou deux navets, selon leur grosseur, trois ou quatre pommes de terre pelées et entières, des haricots verts ou blancs fraîchement écossés, des petites fèves de marais ou des grosses fèves dépouillées de leur robe, des pois, des pointes d'asperges, n'importe quel légume de la saison, enfin des choux coupés en gros morceaux, et dont vous aurez enlevé le cœur et les grosses côtes. Activez le feu; salez lorsque la cuisson sera arrivée à moitié. Si les choux sont frisés, il faudra moins de temps pour les faire cuire que si l'on emploie des choux à pomme lisse. Quand tous ces légumes sont presque cuits mettez un morceau de beurre proportionné à la dimension du pot; vous pouvez remplacer le beurre par de bonne graisse. Laissez bouillir encore pendant une demi-heure. Pour tremper la soupe, cherchez d'abord les pommes de terre, écrasez-les avec une fourchette sur l'écumoire, et remettez-les dans le bouillon; puis trempez le pain, et garnissez le dessus de la soupe avec tous les légumes.

Il n'est pas nécessaire, pour faire une soupe aux choux, d'y mettre tous les légumes que je viens de citer; j'ai voulu seulement faire connaître tous ceux qui peuvent y entrer avec avantage; mais je dois dire que plus les légumes seront abondants et variés, meilleure sera la soupe. Quelques tranches de bonne citrouille, comme le giraumon bonnet-turc, améliorent aussi *beaucoup* la soupe aux choux.

Comme cette soupe est meilleure lorsqu'elle est réchauffée, il faut en faire pour deux jours; on la laisse cuire longtemps la première fois.

En général, les soupes maigres sont préférables lorsqu'elles sont réchauffées; d'ailleurs il y a économie à en faire pour deux ou trois jours, en hiver surtout. On peut les préparer presque toutes dans une marmite de fonte, devant le feu à la crémaillère ou mieux sur le fourneau économique.

Lorsque le bouillon de soupe aux choux se trouve en trop petite quantité pour le lendemain, on peut y ajouter un peu

de lait bouillant; tout cela s'amalgame fort bien ensemble.

Si l'on a du bouillon de légumes à ajouter à la soupe aux choux, elle n'en est que meilleure.

Soupe aux choux au fromage. — Elle est fort estimée de certaines personnes. On place d'abord dans la soupière une petite couche de tranches de pain, ensuite du fromage râpé, des légumes, puis une nouvelle couche de pain, du fromage, et ainsi de suite. On mouille le tout avec le bouillon de choux, et on laisse tremper pendant environ trois quarts d'heure en tenant très-près du feu la soupière, qu'il faut couvrir. On met plus ou moins de fromage, selon sa qualité. Il doit être composé de 2 parties de fromage de Gruyères et 1 de parmesan : il en faut environ 250 grammes pour la soupe de huit personnes.

Soupe aux choux au petit salé. — La poitrine de cochon est le morceau qu'on emploie de préférence. On met le salé à l'eau froide, après l'avoir lavé à plusieurs eaux pour le dessaler, et on écume avant qu'on y ajoute les légumes, qui sont les mêmes que pour la soupe précédente. On n'y met ni beurre ni graisse. Un morceau de poitrine de mouton, ajouté au salé, donne à cette soupe beaucoup de qualité. Cette poitrine, mise sur le gril, après avoir été salée et poivrée, est excellente à manger; il faut qu'elle soit rissolée. On peut la servir, soit sur les légumes sortis de la soupe, soit sur une purée quelconque (voir l'article *Purée*) ou une sauce tomate, ou simplement y ajouter un peu de vinaigre.

Autre soupe aux choux. — Lorsqu'on a mangé un rôti, soit de bœuf, soit de veau, ou un gigot, surtout si la chair du manche y reste en partie, on peut employer les os à faire une excellente soupe aux choux. On coupe ces os à la scie en plusieurs endroits. Ils doivent cuire dans l'eau pendant deux heures avant qu'on y ajoute les légumes. Il ne faut qu'une très-petite quantité de beurre ou de graisse pour rendre cette soupe excellente. Elle a beaucoup de rapport avec le potage gras aux choux. On peut y faire crever du riz.

Soupe à la purée de lentilles ou de pois.

Cette purée peut être faite avec des lentilles ou des pois verts. Mettez dans un pot, à l'eau froide, quatre cuillerées de l'un de ces légumes. Lorsqu'ils bouillent, ajoutez une ou deux carottes, un ou deux navets, selon la grosseur, un oignon, deux ou trois pommes de terre; salez. Pour que le tout soit parfaitement cuit,

il faut environ trois heures. Versez sur une passoire; écrasez et passez les légumes. Mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre; faites-le chauffer avant d'y ajouter le bouillon; quand l'ébullition commence, trempez la soupe. Il est de beaucoup préférable de la faire au riz, comme je l'ai indiqué à l'article *Soupe à l'oignon*.

On peut mettre à cuire une plus grande quantité de légumes secs que ce qui est nécessaire pour la soupe; le reste fait un plat. Si l'on veut préparer cette soupe au gras, on ajoute aux légumes un morceau de salé ou de poitrine de mouton, et on le sert avec la purée.

Soupe à la purée de divers légumes.

Mettez de l'eau au feu; lorsqu'elle bout, ajoutez-y beaucoup de carottes, d'oignons, quelques tranches de giraumon bonnet-turc, deux ou trois navets, quatre ou cinq grosses pommes de terre pelées et entières; faites parfaitement cuire; passez dans la grosse passoire avec le pilon; remettez au feu. Lorsque le bouillon bout, ajoutez la quantité de riz nécessaire au potage, salez. Laissez cuire le riz. Mettez du beurre ou de la graisse. Servez. On peut conserver cette soupe pendant trois ou quatre jours en hiver, deux en été; elle est au moins aussi bonne que fraîche. On peut aussi faire cuire en purée de l'oseille dans le beurre, avant de la mettre dans le pot. Ce goût acidulé plaît à beaucoup de personnes. Cette soupe est bonne, saine, nourrissante et peu coûteuse.

On peut encore hacher des légumes crus, en y ajoutant une petite pomme de chou, faire passer ces légumes dans la poêle avec du beurre, et lorsqu'ils ont pris un peu de couleur, les mettre à finir de cuire avec le riz.

Potage à la purée Crécy grasse.

Mettez dans un pot des débris de viande quelconque, des abatis de volaille surtout, avec la quantité d'eau nécessaire au potage que vous voulez avoir; faites chauffer, écumer et bouillir; ajoutez *beaucoup* de carottes de bonne qualité, *beaucoup* d'oignons coupés en quatre, un navet, une ou deux pommes de terre, une cuillerée de sucre râpé. Salez. Laissez cuire parfaitement. Retirez toute la viande, passez le bouillon, écrasez et faites passer au travers d'une passoire fine tous les légumes, qui, mêlés

avec le bouillon, l'épaississent beaucoup. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, faites-le bien chauffer sans roussir ; mouillez avec du bon bouillon ou du consommé, ajoutez-y la préparation. Laissez bouillir ; liez avec une ou deux cuillerées de riz de Touraine le plus fin, ou bien versez dans la soupière sur des croutons frits dans du beurre, et servez. Cette soupe est excessivement délicate.

Potage à la purée Crécy maigre.

Au lieu des débris de viande qu'on met dans la soupe grasse à la *Crécy,* on fait cuire dans l'eau destinée à ce potage des pois jaunes secs, comme je l'indique ci-après à l'article *Bouillon maigre,* et on procède de même. Ce potage, quoique maigre, ne le cède en rien au précédent.

Purée aux croûtons.

C'est une soupe à la purée de lentilles, de haricots ou de pommes de terre, que l'on verse dans la soupière sur des croûtons de pain frits dans du beurre.

Soupe aux poireaux.

On choisit des poireaux bien blancs, on les épluche et on les coupe en très-petits morceaux. Il en faut une assez grande quantité. On les fait roussir dans du beurre. Quand ils ont pris une belle couleur, on y ajoute de l'oseille soigneusement épluchée, et on couvre pour la faire bien fondre. On remue vivement, on mouille avec de l'eau, et on sale. On peut remplacer l'oseille par des navets coupés en tranches qu'on fait revenir avec les poireaux. On peut préparer cette soupe au pain ou au riz ; elle est très-bonne. Elle peut se faire dans une marmite ; elle gagne à être réchauffée.

Soupe julienne au pain ou au riz.

Coupez en petits carrés gros comme des pois toutes sortes de légumes frais, y compris des pommes de terre ; faites revenir dans une assez grande quantité de beurre, sans laisser trop jaunir ; mouillez avec de l'eau bouillante ; salez. Lorsque tous les légumes sont parfaitement cuits, on verse cette soupe sur quelques tranches de pain rôties. Il est préférable de faire crever du riz dans l'eau et d'y mêler la julienne, qu'on laisse bouillir quel-

ques instants; on peut aussi faire crever le riz dans la julienne même. On peut également écraser les légumes et les passer. Pour rendre ce potage plus délicat, on coupe (en triangles, en carrés ou en ronds) de petites tranches de pain minces, qu'on fait frire dans le beurre, pour les jeter dans la soupe au moment de servir. On peut y ajouter de l'oseille, qu'on fait cuire dans le beurre avec les légumes, après les avoir fait revenir. On couvre la casserole pour faire cuire l'oseille, afin qu'elle se rédui se en purée, et on la remue souvent et vivement.

Julienne sans pain ni riz.

Coupez des carottes, des navets, des oignons en tranches très-minces, puis en filaments gros comme une dent de fourchette tout au plus; faites revenir ces légumes dans du beurre, puis mouillez avec du bouillon gras ou du bouillon de légumes, comme haricots, pois ou lentilles; laissez cuire; salez. On sert cette soupe sans pain.

A défaut de bouillon, on peut faire cuire à l'eau, dans un pot, trois ou quatre grosses pommes de terre pelées; on assaisonne et on met du beurre; on passe le bouillon, en écrasant les pommes de terre, et on mouille les légumes avec ce bouillon.

Rien n'est plus facile aujourd'hui que de se procurer en toute saison les éléments d'une excellente julienne : on trouve chez tous les épiciers des légumes conservés par le procédé Masson, et, entre autres, une préparation portant le nom de *julienne,* et contenant les différents légumes qui entrent dans la composition de ce potage aussi simple qu'agréable. Chaque paquet étant accompagné d'une instruction détaillée, je n'ai pas besoin de m'arrêter à décrire la manière de l'employer.

Soupe mousseline.

Mettez sur le feu dans une casserole un morceau de beurre frais; aussitôt qu'il est fondu, jetez-y une poignée d'oseille épluchée et coupée finement. Dès que l'oseille a changé de couleur, ajoutez-y un litre d'eau et quelques morceaux de pain recuit, salez et laissez mijoter une bonne demi-heure. Délayez deux jaunes d'œufs avec un demi-litre de lait bouillant, en l'y versant peu à peu; joignez-y les blancs d'œufs montés en neige bien ferme; battez le tout ensemble pendant cinq ou six minutes, joignez-le à votre soupe et servez de suite très-chaud.

Soupe à l'oseille et aux petits pois.

Cette soupe est la meilleure qu'on puisse manger dans la saison des légumes frais. Épluchez avec soin une ou deux poignées d'oseille, en ne retenant que les feuilles et en rejetant les côtes dans toute leur longueur. Après avoir bien lavé cette oseille, mettez-la avec un morceau de beurre dans une casserole, que vous couvrez. Il faut remuer souvent et vivement, afin de diviser les feuilles d'oseille et de les réduire en purée. Si, avant d'être arrivée à cet état, elle semblait devoir roussir, vous y mettriez un peu d'eau chaude. Lorsque l'oseille est bien cuite, mouillez avec de l'eau, plutôt bouillante que froide, et, au moment de l'ébullition, ajoutez des petits pois en assez forte proportion, un oignon, une carotte, un navet, ces derniers légumes hachés bien menu. On peut, avant de les réunir à l'oseille, les passer dans du beurre comme pour la soupe à la julienne, ce qui vaut mieux. On laisse cuire pendant au moins une heure et demie, et on sale à moitié cuisson. On taille le pain dans une casserole, et, avant de servir, on l'y laisse bouillir quelques instants. Cette soupe est préférable lorsqu'elle est réchauffée ; mais il ne faut pas tailler le pain dans la portion qu'on veut garder. Des pois *mange-tout*, dont on peut mettre la cosse avec le grain, des petites fèves de marais et quelques haricots verts donnent un fort bon goût à cette soupe. Si l'oseille était trop acide, on pourrait y mêler un peu de belle-dame ou même un peu de laitue ; mais il faudrait la hacher.

Pour rendre cette soupe encore plus délicate, on y fait crever du riz au lieu d'y mettre du pain ; lorsque le riz est cuit à point, on sert. Dans ce cas, après avoir lavé le riz à l'eau chaude, on le jette dans le bouillon en ébullition. En y ajoutant moitié bouillon gras, on a une soupe excellente.

On peut aussi faire cuire les pois et les autres légumes dans l'eau bouillante, avec bon feu ; lorsqu'ils sont presque complétements cuits, on fait fondre l'oseille dans du beurre, comme je l'indique, et on la verse dans le bouillon. Les légumes cuisent mieux par ce procédé. On peut faire la soupe pour deux jours ; elle est meilleure réchauffée.

Bouillon maigre.

Mettez dans un pot, dans deux litres d'eau, un demi-litre de pois jaunes secs (de ceux qu'on emploie pour semence), une ou

deux carottes seulement, deux ou trois oignons, une très-petite branche de céleri, si ce goût plaît. Laissez bouillir pendant six ou sept heures à feu doux ; salez à moitié cuisson. Si vous avez quelques petites carpes ou d'autres petits poissons d'eau douce, ou même la carcasse crue d'une carpe dont vous auriez employé la chair à faire des quenelles, ajoutez-la aux légumes, vous améliorerez beaucoup le bouillon. Passez-le lorsque les légumes sont cuits ; il est presque aussi savoureux que du bouillon gras, et peut lui être substitué, non-seulement dans toutes les soupes, mais encore dans presque toutes les sauces au maigre. On n'en fait pas assez généralement usage en cuisine : c'est le meilleur agent de la cuisine maigre. Si les pois ont bien cuit, on peut les passer en purée avec les légumes et en faire un plat ; souvent ils ne cuisent pas assez pour qu'on puisse les manger ; mais ils ne sont pas perdus : ils sont très-bons pour les volailles et les porcs. Ce bouillon est peu coûteux, surtout à la campagne, où l'on a souvent récolté une trop grande quantité de pois pour semence ; j'en recommande vivement l'usage.

Potage au riz et au jus, et jus pour remplacer le bouillon dans les sauces.

Une bonne cuisinière doit savoir tirer parti de tout : ainsi, lorsqu'il reste quelques rognures de viande ou des os de rôti de veau ou de bœuf, ou même un os de gigot après lequel est restée une partie de la viande, on peut en faire un excellent jus propre à faire du potage ou à mouiller toutes les sauces et les ragoûts. Si l'on n'a pas de restes de viande, un morceau de jarret de bœuf ou de veau de 300 à 400 grammes fait un excellent jus ; un peu de salé et une carcasse de volaille l'améliorent. On coupe ces viandes en petits morceaux, et on concasse les os ; on prépare beaucoup de carottes, surtout s'il s'agit de potages, car rien ne convient autant aux potages que les carottes, quelques navets, cinq ou six gros oignons ; on coupe tous ces légumes en tranches ; on les met, avec la viande et les os, dans une casserole un peu grande, et on y ajoute un morceau de beurre ou une grande cuillerée de graisse de porc ou de volaille et un peu de sucre ; puis on place la casserole sur un feu ardent. Les légumes et la viande qu'elle contient commencent bientôt à jaunir ; on les retourne en tous sens, afin qu'ils prennent partout un peu de couleur *sans brûler*, on ajoute une feuille de laurier et du sel, et on mouille avec de l'eau chaude, de manière que tout y

baigne ; on laisse faire quelques bouillons, et on remue bien au fond, afin de détacher le jus resté collé à la casserole. Pendant ce temps, on aura mis une marmite pleine d'eau au feu ; lorsque cette eau bout, on verse la préparation dans la marmite. On laisse bouillir le tout pendant quatre ou cinq heures, surtout si la viande était crue ; on passe ensuite ce jus, qui aura une belle couleur et conviendra parfaitement pour une soupe au riz (voir *Riz au gras*), ou au vermicelle et à la semoule, ou enfin pour toute sauce ou ragoût.

Si ce jus n'était pas assez fort pour les sauces, on pourrait le faire réduire un peu; si, au contraire, il est trop fort, ce qui dépend de la proportion relative d'eau et d'ingrédients, on pourrait, après avoir retiré le jus, mettre de nouvelle eau, faire bouillir une demi-heure, ce qui donnerait encore un bouillon léger, mais bien préférable à l'eau simple pour les différents usages de la cuisine. Si l'on ne fait pas cuire une seconde fois, comme je viens de le dire, les viandes et les légumes qui ont servi à préparer le jus, on peut les mettre sur un plat résistant au feu, avec un peu de graisse de volaille ou de porc, ou même avec du beurre, saler et poivrer un peu fortement, mouiller légèrement avec du jus, mettre du feu dessus et dessous le plat, ou mettre au four du fourneau économique, laisser mijoter pendant une demi-heure, et servir. Ce n'est pas un mets délicieux, mais il est très-mangeable. Si on ne le trouvait pas assez succulent pour la table des maîtres, il serait certainement apprécié par les domestiques de la ferme, car les travailleurs agricoles ne sont pas habitués à une cuisine recherchée.

Soupe aux herbes.

Épluchez avec soin de l'oseille, un peu de pourpier, de cerfeuil, de belle-dame, un oignon haché menu ; faites réduire en purée dans du beurre, comme je l'ai indiqué à la *Soupe aux pois*; mouillez avec du bouillon maigre ou de l'eau, salez. Faites un peu bouillir. Séparez avec soin un ou deux jaunes d'œufs de leurs blancs, selon la quantité de soupe; délayez les jaunes avec un peu d'eau tiède ; retirez la soupe du feu, et versez à l'instant la liaison, en tournant vivement. S'il paraissait quelques filaments de blanc d'œuf, il faudrait les retirer avec soin : ils sont d'un aspect désagréable dans la soupe. On peut au contraire faire cuire le blanc sans le trop diviser, et faire mitonner le pain.

Trempez quelques instants avant de servir. On peut se dispenser de blanchir le potage, surtout s'il est au bouillon maigre. On peut encore ne mettre que de l'oseille.

Soupe aux navets.

Pelez avec soin des navets ; si leur saveur est trop forte, faites les blanchir à grande eau, coupez-les en morceaux aussi réguliers que possible. Les navets blancs ou jaunes d'Écosse, les raves limousines, les forsterton, sont excellents pour cet usage. Quand les navets sont tendres, et surtout de l'espèce dite de *Freneuse,* il est préférable de se borner à les gratter au lieu de les peler. Mettez-les au feu dans une marmite remplie d'eau bouillante ; laissez-les cuire, salez et faites réduire le bouillon. Une demi-heure avant de servir, remplissez avec du bon lait, et ajoutez un morceau de beurre ; laissez bouillir de nouveau. Trempez la soupe avec ce bouillon, et garnissez la soupière de navets. Ceux qui ne sont pas employés pour la soupe sont servis avec une sauce blanche au lait, dont on trouvera la recette à l'article *Sauces.*

Soupe à l'oseille blanchie.

Prenez une bonne poignée d'oseille bien épluchée ; mettez-la à fondre dans du beurre ; mouillez avec de l'eau ; salez. Laissez bouillir quelques instants ; ajoutez la quantité de pain coupé en tranches qui sera nécessaire ; laissez mijoter. Au moment de servir, délayez un ou deux jaunes d'œufs avec peu d'eau ; ajoutez-les à la soupe dans laquelle vous jetez les blancs après les avoir légèrement battus. Servez.

Panade.

Pour qu'elle soit bonne, il ne faut pas couper le pain, mais le rompre et le mettre à grande eau, c'est-à-dire avec beaucoup plus d'eau qu'il n'en faut pour qu'il baigne, dans une casserole, ou mieux dans un petit pot de terre sur le feu ; on fait cuire très-doucement, au moins pendant une heure, sans remuer. Si l'on fait la panade dans un pot de terre, il faut de temps en temps détacher avec une cuiller le pain qui s'attache au côté du vase tourné vers le feu ; faute de ce soin, il brûlerait. Il faut éviter de remuer le reste. Au moment de servir, on ajoute un morceau de beurre, et alors on remue. Le pain est devenu transparent, et la soupe, quoique liée, n'est point comme une pâte. On sale et on sert ; un peu de sucre ne gâte rien. On peut

y ajouter encore, au moment de servir, du sucre et du lait pour la blanchir. Il ne faut pas faire bouillir le lait avec le pain; il tournerait. Pour rendre cette soupe excellente et délicate pour les petits enfants, on la passe. On peut aussi y mettre une liaison.

Soupe au potiron.

Ce potage, très-bon quand il est préparé comme je vais l'indiquer, ressemble plutôt à une crème qu'à une soupe, bien qu'il soit peu coûteux. Mettez dans une casserole, sur un feu vif, la moitié du riz qu'il faudrait pour faire du riz au lait ordinaire, trois cuillerées pour six personnes. Lorsque le riz sera crevé, sucrez et laissez achever la cuisson. Pendant ce temps, coupez du potiron en morceaux gros comme de petits œufs; le bonnet-turc et les autres giraumons dont je parle dans mon *Manuel du jardinage*, sont infiniment préférables aux autres espèces. Mettez-le sur le feu, avec très-peu d'eau et de sel, dans une casserole ou dans une marmite, et laissez parfaitement cuire; faites égoutter dans une passoire. Lorsque le potiron est parfaitement égoutté, passez-le, ce qui est indispensable à cause des filaments qui se trouvent dans la chair des potirons d'espèces communes. Si l'on emploie du giraumon, il en faut beaucoup moins que des autres espèces, parce qu'il est très-farineux. *Au moment de servir*, mettez cette purée de potiron dans une soupière, délayez-la en versant doucement le riz au lait, qui doit être clair, et remuez de manière à bien opérer le mélange. Si vous laissiez le mélange près du feu pour le tenir chaud, le lait pourrait tourner. S'il restait de la soupe, il faudrait la réchauffer au bain-marie; mais souvent, malgré cette précaution, elle tourne, ce qui ne la gâte pas autant qu'on pourrait le croire. Ce potage maigre est un des plus délicats qu'on puisse servir aux personnes qui aiment le laitage. On peut servir de la purée de potiron sur une soupe au pain; pour cela, on délaie le potiron avec du lait sucré et bouillant, et on verse le tout sur le pain. Ce potage est beaucoup moins bon que lorsqu'il est préparé au riz.

Soupe au potiron et à l'oignon. — Mettez dans une marmite pleine d'eau bouillante une assez grande quantité de potiron. Si vous employez le bonnet-turc, il s'écrasera suffisamment en cuisant; si c'est une autre espèce, il faudra l'écraser, et le faire passer, à l'aide du pilon, à travers la passoire. Faites, d'autre part, cuire et bien jaunir des oignons coupés en tranches minces,

dans la quantité de beurre nécessaire à la soupe. Lorsqu'ils sont cuits à point, mettez dans la casserole un peu de bouillon; tournez vivement, et versez dans la marmite; trempez alors le pain. Il est bien préférable de faire crever du riz dans cette soupe, qui est meilleure réchauffée.

CHAPITRE V.

JUS, COULIS ET SAUCES.

Généralités.

Lorsque, pour donner un dîner de cérémonie ou pour recevoir quelques amis, on veut faire une cuisine plus soignée, il devient nécessaire de préparer à l'avance du bouillon, du consommé, du coulis ou de l'espagnole selon les mets que l'on veut servir et auxquels on les associe; mais, pour la cuisine ordinaire d'un ménage modeste, on peut se dispenser de cette recherche assez coûteuse et remplacer ces accessoires par du jus ou du bouillon léger, du bouillon de légumes secs ou verts, ou même de l'eau. Assurément les mets seront d'un goût moins relevé et moins fin; mais en mettant beaucoup de soin à les préparer, on fera une bonne cuisine, et elle sera, je crois, très-préférable pour une bonne hygiène.

Emploi du jambon à la place du salé. — Un moyen d'améliorer beaucoup la cuisine est d'employer le jambon dans les ragoûts. J'ai donné à l'article *Porc* la manière de le préparer; elle n'est ni coûteuse ni difficile; on pourra donc, sans augmenter la dépense, rendre la cuisine plus délicate en employant du jambon ou de la poitrine fumée à la place du salé ordinaire. Il ne faut pas épargner trop l'emploi du jambon dans le but de diminuer le prix du mets auquel on l'ajoute : ce jambon n'est point perdu, tant s'en faut; il est fort bon à manger cuit avec d'autres viandes; lors même qu'on ne le servirait pas toujours sur la table des maîtres, il fera le dîner des domestiques, et les maîtres auront profité de l'excellent goût qu'il communique aux mets. J'ajouterai enfin qu'on ne peut faire de bonne cuisine sans em-

ployer du salé ou du jambon, du coulis, du jus ou de l'espagnole, ou de l'extrait de viande de Liebig.

Emploi de la farine et de la fécule de pommes de terre dans les sauces. — Certains livres de cuisine enseignent qu'au lieu d'employer de la farine de froment, dans toutes les occasions où elle est indiquée, on peut la remplacer par de la fécule de pommes de terre; certes, cette fécule lie très-bien les sauces, et quelques minutes de cuisson lui suffisent; mais il me semble fort utile de prévenir qu'une sauce faite avec de la fécule ne peut pas être réchauffée, et que même, si l'on remue trop le mets dans lequel elle est employée, ou qu'elle reste trop longtemps sur le feu, *elle tourne,* c'est-à-dire que la sauce s'éclaircit tout à coup et il semble qu'on ne l'ait pas liée. J'engage donc à ne faire usage de la fécule dans un mets que lorsqu'il doit être mangé tout de suite, ou lorsque la sauce se trouverait trop claire au moment de servir.

On dit encore dans certains livres de cuisine qu'il suffit de faire réduire la sauce pour l'épaissir, sans addition de farine; assurément, la sauce très-réduite est moins liquide que la sauce qui n'a pas été réduite, mais elle ne peut pas être liée et épaisse comme si l'on avait mis de la farine ou quelque autre substance qui produise le même résultat.

Bouquet garni. — Il se compose de 4 ou 5 branches de persil, une petite branche de thym, quelquefois une gousse d'ail, enveloppé d'une ou plusieurs feuilles de laurier; on attache soigneusement et solidement avec du gros fil, afin qu'il ne puisse s'en détacher la moindre parcelle, qui serait d'un mauvais aspect dans les sauces. On doit avoir le soin de toujours enlever le bouquet garni des sauces avant de servir.

Lardons assaisonnés. — On hache des fines herbes, des échalotes ou des oignons très-fins, à défaut de fines herbes du persil. On en forme une espèce de pâte dans laquelle on tourne, à plusieurs reprises, les lardons, avant de les employer, ce qui en relève le goût.

Roux. — Mettez du beurre dans une casserole, laissez-le chauffer jusqu'à ce qu'il commence à jaunir, jetez-y une ou plusieurs cuillerées de farine, selon la quantité de roux que vous voulez faire; il faut que le mélange de la farine et du beurre puisse s'opérer complétement et forme une pâte épaisse. Dès que la farine est dans le beurre, il faut remuer souvent; faute de ce soin, le roux brûlerait en un instant. Lorsque le roux a

pris une belle couleur blonde un peu foncée, mais non pas brune, mouillez-le et remuez-le, puis laissez-le bouillir. Un roux trop coloré prend un goût âcre fort désagréable. On peut faire usage de graisse à la place de beurre; le roux alors est plus long à prendre couleur. On emploie aussi de petits morceaux de lard qu'on fait fondre dans la casserole pour y ajouter ensuite la farine.

Liaison. — Cassez un ou plusieurs œufs, selon la quantité de sauce que vous avez à lier; deux œufs suffisent pour une sauce considérable. Séparez les blancs des jaunes avec soin, en transvasant le jaune d'une coquille dans l'autre; enlevez le germe; délayez les jaunes avec un peu d'eau froide ou tout au plus tiède; mêlez à la liaison, en remuant toujours, quelques cuillerées de la sauce, qui doit être bouillante, et, lorsqu'il y aura quatre ou cinq cuillerées de sauce bien mêlées, versez le tout dans la masse et remuez assez vite et avec soin; faites alors prendre la sauce en remuant toujours, et surtout ne la laissez pas bouillir de nouveau, car elle tournerait à l'instant.

Extractum carnis Liebig, ou extrait de viande de Liebig.

M. le baron de Liebig, célèbre chimiste de Munich, a trouvé moyen d'utiliser les chairs des animaux sauvages de l'Amérique méridionale, que l'on tue pour la vente de leur peau. Il a fait son *extractum carnis* ou *extrait de viande,* excellente préparation qui se vend en pots accompagnés d'une instruction sur la manière de s'en servir. Cette préparation, qui se garde indéfiniment, peut être employée en une foule de cas dans la cuisine pour remplacer les jus ou les coulis, ou pour améliorer économiquement, d'une manière remarquable, divers ragoûts de viande ou de légumes. J'indiquerai les cas où il est convenable d'en faire usage.

Un gramme d'extrait de viande par personne suffit pour faire un bouillon, qui sera d'autant meilleur si l'on a fait cuire des légumes dans l'eau, suffisamment salée, où l'on doit le faire dissoudre.

Jus et coulis.

Le jus, le coulis et le bouillon gras et maigre forment le fond de la plupart des sauces; une cuillerée ou deux de coulis bien fait les améliore beaucoup.

J'ai indiqué, à l'article *Soupe au riz et au jus*, la manière de

faire le jus; celui qu'on emploie pour les sauces et les ragoûts doit être plus réduit; il faut qu'il y entre plus de viande, et surtout de viande crue; on y ajoute aussi un bouquet garni et un ou deux clous de girofle. Une carcasse de volaille, bouillie avec les ingrédients qui composent le jus, l'améliore beaucoup.

Le coulis est du jus assez concentré pour qu'il commence à s'épaissir et acquière une couleur presque brune; il suffit pour cela de le faire réduire en le faisant bouillir à grand feu et à découvert. Lorsqu'on veut réduire le jus à l'état de coulis, il faut le peu saler. Le bouillon gras réduit forme aussi du coulis.

Si l'on veut améliorer beaucoup le jus et le coulis, il faut y mettre un peu de sucre, y faire bouillir des couennes de lard ou une vieille poule qu'on coupe par morceaux, ou bien une vieille perdrix, ce qui vaut encore mieux.

Lorsqu'on veut faire du coulis, on met moins d'eau sur les légumes et sur les viandes que lorsqu'on veut faire du jus pour de la soupe; ces légumes et cette viande composent, après un léger assaisonnement, un meilleur mets que les légumes et la viande qui proviennent du jus destiné à faire la soupe. (Voir l'article *Potage au riz et au jus*.)

Quand on veut glacer une viande, on réduit considérablement le coulis, et on en enduit la viande qu'on veut glacer, ce qui lui donne un goût excellent et l'aspect le plus appétissant; mais ce raffinement entre dans le domaine de la cuisine la plus recherchée. Cependant il faut peu de jus réduit en glace pour glacer un morceau de viande, et cela coûte beaucoup plus de soin que d'argent.

Le bouillon maigre dont j'ai parlé (voir *bouillon maigre*) et dont je ne saurais trop recommander l'emploi, peut être encore amélioré par l'addition de petites écrevisses, qui, après avoir été soigneusement lavées et vidées, comme on le verra à l'article *Écrevisses*, p. 399, sont pilées grossièrement; on y ajoute un morceau de beurre et on met le tout dans une casserole sur le feu; on fait chauffer sans roussir; on mouille avec le bouillon maigre, et, après une heure de cuisson, on passe. On peut y ajouter un peu de muscade. Ce jus réduit fait un coulis maigre excellent, qui, employé dans tous les mets maigres, les améliore beaucoup. Un petit morceau de sucre rend la sauce plus délicate.

Espagnole ou sauce brune.

Mettez dans une casserole 125 grammes de bon beurre. Lorsqu'il est fondu, ajoutez 4 à 5 cuillerées de farine de froment, tournez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange ait pris une couleur marron clair. Puis, mouillez avec du bon bouillon, du jus, ou ajoutez de l'extrait de viande de Liebig ; laissez cuire pendant une heure et demie, écumez, puis, avec une cuiller à ragoût, prenez la sauce, enlevez-la et laissez-la retomber à plusieurs reprises pendant qu'elle bout vivement; ne laissez, pendant ce travail, ni attacher au fond de la casserole ni enlever par-dessus. Lorsque la sauce est arrivée à bonne consistance, passez au tamis et versez-la dans un vase de terre; mettez un peu de beurre par-dessus pour éviter qu'il se forme une peau. Laissez refroidir et servez-vous de cette sauce pour améliorer quelques mets.

Sauce à la béchamel.

Faites une bouillie claire avec de bon lait et de la farine de froment. Lorsqu'elle est prise, laissez bouillir pendant une demi-heure; ajoutez du sel, un peu de poivre et de la muscade râpée, du persil haché; un peu de sucre; mettez dans cette bouillie un gros morceau de beurre; tournez sans laisser bouillir jusqu'à ce qu'il soit fondu. Quelques personnes ajoutent un ou deux jaunes d'œufs en liaison.

Sauce blanche.

La première condition, pour qu'elle soit bonne, c'est qu'elle soit faite avec beaucoup de très-bon beurre. Mettez le beurre dans une casserole sur le feu ; faites le fondre *en le laissant à peine chauffer;* délayez-y une ou deux cuillerées de belle farine selon la quantité de sauce. Mouillez avec de l'eau tiède en tournant et en délayant parfaitement bien : si le feu est ardent, il ne faut pas laisser la casserole dessus. Remettez au feu un instant, en remuant toujours; salez; poivrez; retirez du feu; la sauce prise, elle est faite. On peut se dispenser de mettre du poivre, qui altère la blancheur de la sauce, ou en mettre du blanc; d'autres fois, au contraire, on ajoute au poivre un peu de muscade râpée. On peut ajouter à cette sauce une liaison d'un jaune d'œuf; dans ce cas, on met moins de farine.

Autre procédé. — Mettez dans une casserole de la farine et un peu de beurre, mêlez avec une cuiller, ajoutez de l'eau, du jus

de citron, de la muscade, si ce goût plaît, salez. Placez sur un feu un peu vif et remuez. Après un ou deux bouillons, retirez du feu et mettez-y un bon morceau d'excellent beurre que vous faites fondre en remuant, mais sans remettre sur le feu, et servez.

Sauce blanche aux câpres. — On met souvent des câpres dans la sauce blanche : elles y font un bon effet ; mais il ne faut pas qu'elles y bouillent. On ne les y met qu'au moment de servir ; mais gardez-vous bien d'y mettre une liaison ou du vinaigre : vous la gâteriez.

Sauce blonde.

Faites un roux peu coloré ; mouillez avec du bouillon maigre ou gras ; faites cuire pendant une demi-heure au moins ; au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre que vous faites fondre en tournant. Cette sauce peut remplacer la sauce blanche.

Sauce à la maître d'hôtel.

C'est tout simplement du beurre que l'on fait fondre, et auquel on ajoute du persil haché très-fin, du sel et du poivre ; quelques personnes y mettent un filet de vinaigre ou du jus de citron.

Sauce au beurre noir.

Mettez dans une poêle, sur un feu clair, un gros morceau de beurre ; lorsqu'il commence à se colorer, s'il dépose, transvasez-le doucement dans un plat posé sur un peu de feu ; essuyez bien soigneusement la poêle avec du papier et remettez-y le beurre ; jetez-y quelques branches de persil ; retirez du feu, ajoutez-y une ou deux cuillerées de vinaigre, et servez avant que le beurre soit trop noir. Dès que la sauce est faite, il faut faire égoutter tout de suite la poêle avec soin et l'essuyer avec du papier ; le vinaigre la ferait rouiller. Comme il est difficile de juger si le beurre est assez noir à cause de la couleur de la poêle, on en prend dans une cuiller de fer battu étamé ou dans une d'argent, ce qui permet de juger si le beurre est à point. Il ne faut pas employer une cuiller d'étain : elle fondrait dans la poêle.

Sauce piquante.

Faites un roux ; mouillez avec du bouillon maigre ou gras, ou avec de l'eau ; hachez menu cinq ou six échalotes ; faites-les bouillir un instant dans la sauce ; on peut les faire passer un

instant dans le roux avant de mouiller; mettez du sel, du poivre, un clou de girofle, un bouquet garni. Après une demi-heure de cuisson, retirez du feu et ajoutez des cornichons hachés ou coupés en tranches minces, et une cuillerée de vinaigre. Pour améliorer beaucoup cette sauce, on peut, avant de faire le roux, faire revenir dans la graisse ou le beurre quelques morceaux de jambon ou de salé, qu'on laisse cuire une heure et demie ou deux heures dans la sauce, ou bien y mettre un ou deux grammes d'extrait de viande de Liebig.

Sauce froide pour le poisson ou ravigote.

Pilez deux jaunes d'œufs durs et quatre anchois; hachez très-fin du persil, de l'estragon, de la civette, de la pimprenelle; mêlez aux jaunes d'œufs, peu à peu, et en remuant toujours, quatre cuillerées d'huile d'olive, une de vinaigre, une de moutarde, du sel, du poivre, ajoutez les fines herbes; lorsque le mélange est bien fait, servez dans un saucier ou sous le poisson froid que vous avez nettoyé et préparé à l'avance.

Pour les légumes on fait une sauce comme la précédente, mais sans moutarde.

Sauce à la remoulade.

Dans une saucière mettez deux jaunes d'œufs crus, délayez avec sel, poivre, échalote, cerfeuil, estragon, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Ajoutez en tournant toujours, d'abord goutte à goutte, puis par un filet très-mince, environ quatre cuillerées d'huile d'olive. Délayez une cuillerée de moutarde avec des cornichons hachés très-fin et une cuillerée de vinaigre et versez dans la sauce sans cesser de tourner.

Sauce aux anchois.

Faites un roux blond; mouillez avec du bouillon ou du jus; ajoutez un peu de poivre, point de sel; faites bouillir pendant une demi-heure; joignez-y les filets de deux ou trois anchois que vous avez hachés très-fins ou pilés; servez dès que l'ébullition commence.

Sauce à la tartare.

Mettez dans un vase de terre deux ou trois échalotes, du cerfeuil, de l'estragon, le tout haché très-fin; ajoutez du sel, du poivre, un filet de vinaigre à l'estragon, une cuillerée de moutarde, deux jaunes d'œufs crus, trois cuillerées de sauce blanche

refroidie, versez peu à peu de l'huile d'olive en remuant toujours : la sauce doit être liée.

Sauce Robert.

Coupez en tranches dix ou douze gros oignons : mettez-les dans une casserole, avec du beurre, sur un feu vif; couvrez. Lorsque les oignons commencent à fondre, remuez de temps en temps ; découvrez pour qu'ils prennent de la couleur ; puis ajoutez une cuillerée de farine, et tournez pendant un instant. Mouillez avec du bouillon maigre ou gras, ou, à défaut, avec de l'eau ; remuez pour que la farine soit bien mélangée ; salez, poivrez. Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de moutarde ; mêlez. Quelques personnes mettent, en outre, un peu de vinaigre ; d'autres ne mettent ni moutarde ni vinaigre.

Sauce blanche d'oignons.

Coupez en tranches minces beaucoup d'oignons ; mettez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre placé au fond. Couvrez avec soin ; laissez cuire à petit feu en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient à peu près en purée. Il faut éviter qu'ils jaunissent. S'ils paraissaient trop secs, et qu'on craignît qu'ils prissent de la couleur, il faudrait y mettre un peu d'eau chaude. Lorsqu'ils sont parfaitement cuits, ajoutez-y une cuillerée de farine, tournez bien, mouillez avec du lait, tournez, salez. Cette sauce doit être parfaitement blanche. On peut y mettre soit des œufs durs coupés en tranches après cuisson et un peu refroidis, des salsifis, des fonds d'artichauts. On peut y ajouter du poivre, et même de la muscade. Cette sauce est très-bonne et peu connue ; on la croirait d'un goût relevé : elle est sucrée.

Sauce blanche mayonnaise.

Mettez dans une terrine un ou deux jaunes d'œufs bien séparés des blancs ; deux jaunes d'œufs suffisent pour faire une sauce assez considérable. Rompez les jaunes et délayez-les parfaitement ; mettez-y du sel et un peu de vinaigre à l'estragon ; mélangez avec soin ; remuez toujours, et mettez environ une cuillerée de vinaigre et cinq ou six cuillerées d'huile *pour un jaune d'œuf*, en les versant alternativement, mais toujours en très-petite quantité à la fois ; la sauce épaissit et devient très-blanche

si elle est bien faite ; pour obtenir ce résultat, il faut la tourner très-régulièrement et la travailler promptement. On peut y mélanger quelques fines herbes hachées très-fin et y mettre de la moutarde : la sauce perd sa blancheur, mais elle a un goût plus relevé. On la sert sur des restes de volaille rôtie ou du poisson froid, auxquels on ajoute des cœurs de laitue, sur une anguille grillée, etc. Si on peut la tourner dans un vase placé sur de la glace, elle devient plus belle. Il est difficile de la bien réussir pendant les grandes chaleurs.

Sauce tomate.

J'ai indiqué, à l'article *Conservation des légumes,* la manière de conserver le jus et la pulpe des tomates. Pour les employer, on fait un roux peu épais et peu coloré, qu'on mouille avec la conserve de tomates. On sale, on poivre et on laisse cuire pendant au moins une demi-heure.

Lorsque les tomates sont fraîches, on les divise en morceaux pour les mettre à fondre dans une casserole sur le feu, puis on les passe dans un tamis de crin ou une passoire fine. Il ne faut rejeter que la peau et les pepins ; le jus sans la pulpe serait décoloré et beaucoup moins agréable ; on l'améliore en y mettant du jus, du bouillon ou de l'extrait de viande de Liebig, et on laisse réduire. On peut ajouter des tomates dans toutes les sauces rousses : elles les améliorent.

Sauce à la provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile d'olive, deux échalotes et une gousse d'ail hachées fin, des champignons coupés en morceaux ; faites sauter ; ajoutez une petite cuillerée de farine ; mouillez avec moitié bouillon, moitié vin blanc ; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni ; faites bouillir doucement pendant une demi-heure. S'il surnage trop d'huile enlevez-la.

Sauce de matelote.

Si vous la voulez au maigre, faites jaunir dans du beurre une vingtaine de petits oignons entiers ; retirez-les ; faites un roux et mouillez avec du bouillon maigre de pois ou de tout autre légume farineux (voy. *Bouillon maigre*). Cet assaisonnement, très-peu coûteux, rend la matelote bien meilleure : l'eau ne

peut faire qu'une triste matelote maigre. Ajoutez, au bout d'une heure, un grand verre de vin rouge, du sel, du poivre, un bouquet garni ; remettez les oignons un quart d'heure après, mettez le poisson dans la sauce. Si l'on veut préparer la matelote au gras, on fait le roux avec du lard ou du jambon ; alors on peut mouiller avec de l'eau ou mieux avec du bouillon ou du jus. Si l'on ajoute des champignons, la sauce a meilleur goût. Elle est plus agréable lorsqu'on la mouille exclusivement avec du vin rouge : c'est l'usage adopté par les mariniers de la Seine et de la Loire, fort experts en fait de matelotes. La bonne qualité du vin ajoute à la bonté de la matelote.

Sauce de salmis.

Cette sauce convient à toutes les viandes rôties, excepté au veau et à la volaille blanche. Faites un roux ; mouillez avec du bouillon gras, du jus, ou ajoutez de l'extrait de viande de Liebig, ou, à défaut, avec de l'eau bouillante. Écrasez parfaitement le foie du gibier auquel la sauce est destinée, et jetez-le dans la sauce ; ajoutez un bouquet garni, du sel, du poivre ; faites bouillir dans la sauce les carcasses, les débris des viandes que vous voulez assaisonner ; une heure après, ajoutez un grand verre de vin rouge; laissez bouillir encore une heure ; enlevez les débris. Mettez alors les viandes, qui ne doivent point bouillir, mais seulement chauffer dans la sauce. Dressez-les dans le plat; retirez la sauce du feu; ajoutez-y une grande cuillerée d'huile d'olive ; battez bien et versez sur les viandes. Lorsqu'on a fait rôtir du gibier pour faire un salmis, on ne le fait cuire qu'à moitié. Il en est de même du canard de basse-cour, qui, bien accommodé en salmis, n'est pas de beaucoup inférieur au canard sauvage. Quelques tranches de pain, bien minces et grillées, placées au fond du plat avant de servir, augmentent le mets et sont excellentes.

CHAPITRE VI.

GARNITURES ET ACCESSOIRES.

Nous traitons sous ce titre de plusieurs substances et de diverses préparations qui servent à assaisonner ou à compléter d'autres mets, et qui ne sont que rarement servies seules.

Truffes.

Les meilleures truffes sont rondes, assez grosses, fermes, très-noires à la surface et revêtues d'une écorce rugueuse ; l'intérieur doit également être très-noir et marbré de blanc. Avant de les assaisonner, il faut les laver à grande eau et les nettoyer avec une brosse rude et étroite, qu'on puisse introduire dans leurs difformités. On enlève, à l'aide d'un couteau pointu, la terre ou les petites pierres qui ne céderaient pas à l'action de la brosse. A mesure qu'on lave les truffes, on les pose sur un torchon propre ; on les essuie, puis on enlève la peau, en la pelant aussi mince que possible ; on doit employer cette peau pilée dans toutes les farces et même dans différentes sauces : c'est la partie la plus parfumée de la truffe.

Ainsi préparées, les truffes peuvent être ajoutées à toutes les sauces d'entrée, auxquelles elles communiquent un goût délicat, et être introduites dans les volailles et le gibier à plumes (voir *Dinde truffée*).

Champignons.

Les empoisonnements causés par les champignons sont si fréquents, qu'il est inconcevable qu'on ose encore en manger. L'excellent goût qu'ils communiquent aux mets auxquels on les ajoute, leur aspect appétissant et leur extrême abondance sont autant de raisons qui font braver les dangers auxquels on s'expose. Chacun a la prétention de reconnaître les bons champignons, et puise assez de confiance dans son savoir pour céder au plaisir d'en manger.

Pour empêcher les funestes accidents qui font chaque année tant de victimes en France, la police de Paris ne permet que la vente de deux espèces facile à reconnaître : 1° le champignon de couches ; 2° la morille. Je me garderai bien de chercher à

indiquer les caractères distinctifs des autres espèces qu'on peut manger impunément; ce serait me charger d'une trop grande responsabilité. Cependant il y a des localités où l'on mange diverses espèces de champignons, et que tout le monde connaît. Je crois qu'on peut les consommer sans inconvénient; mais j'engage à ne jamais se fier aux domestiques pour juger de leurs qualités et à ne faire accommoder que ceux qu'on a visités avec soin et reconnus comme bons.

Je dois signaler une particularité fort importante à connaître et qui semble ignorée de la plupart des consommateurs de champignons. Les champignons qu'on regarde comme le plus parfaitement inoffensifs, comme le champignon de couche et la morille, ne le sont réellement que pendant les quelques heures qui suivent leur premier développement; plus tard, et longtemps avant d'avoir subi un commencement de décomposition, ils deviennent, non pas vénéneux, mais très-indigestes; ils peuvent donner lieu à des vomissements et à des douleurs d'estomac qui présentent tous les symptômes d'un commencement d'empoisonnement. Il ne faut donc livrer à la cuisine les champignons, même les meilleurs, que lorsqu'ils sont tous fraîchement cueillis. Les champignons sont presqu'aussi nutritifs que la viande; mais ils sont très-indigestes et doivent toujours être mangés en petite quantité.

Oignons.

Oignons glacés. — On peut les servir comme hors-d'œuvre. Pelez dix beaux oignons; mettez-les dans une casserole, avec moitié eau, moitié bouillon, et 250 grammes de sucre; faites cuire sur un feu vif. Lorsque les oignons sont cuits, découvrez et laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle prenne l'aspect d'un beau caramel. Il faut surveiller attentivement cette cuisson, car deux minutes suffisent pour que les oignons brûlent. Enlevez les oignons, dressez-les dans un plat; mettez dans la casserole un peu de bouillon ou d'eau; faites bouillir pendant quelques instants; détachez avec la cuiller le caramel attaché à la casserole, versez cette sauce sur les oignons. On peut les servir en garniture autour du bouilli ou d'un gigot cuit à l'eau; ils peuvent être apprêtés au maigre, en mettant de l'eau, du beurre, et pas de bouillon.

Purée d'oignons. — Pelez de gros oignons bien sains et bien blancs; coupez-les en tranches minces dans le sens de leur hau-

teur; mettez-les, avec un gros morceau de beurre et un peu d'eau, dans une casserole, sur un feu doux; salez, couvrez. Si le jus des oignons tarissait et qu'on pût craindre qu'ils ne jaunissent, on y ajouterait de l'eau, car il faut que la purée soit blanche. Lorsque les oignons sont parfaitement cuits, passez-les avec le pilon à purée dans une passoire à trous fins; remettez cette purée sur le feu; jetez dans la casserole une cuillerée de farine et un peu de beurre; tournez vivement; éclaircissez avec de bon lait. Ne laissez pas bouillir plus d'une minute ou deux. On place sur cette purée des côtelettes cuites au jus ou des œufs durs fendus en deux dans leur longueur. Si la nature des viandes à servir avec cette purée réclamait qu'elle fût colorée, on la laisserait bouillir à découvert, et on la mouillerait avec du bouillon ou du jus.

Tomates.

On emploie les tomates dans une grande quantité de sauces. Lorsqu'on aime leur saveur, on peut en ajouter à presque toutes les sauces colorées en les préparant comme pour en faire la sauce tomate (voir *Sauce tomate*).

Godiveau à mettre dans un pâté chaud.

Hachez du veau sans graisse et du porc avec graisse, jusqu'à ce que ce hachis soit réduit en une sorte de pâte (ou mieux, pilez si vous pouvez, ce qui améliore beaucoup et change en quelque sorte la nature des mets); ajoutez du sel, du poivre; mêlez-y un œuf entier, blanc et jaune. Coupez du porc et du veau en morceaux carrés, gros comme la moitié d'un œuf; faites-les revenir dans le beurre; puis faites un roux; mouillez avec du bouillon ou de l'eau à laquelle vous ajoutez de l'extrait de viande de Liebig; ajoutez aussi des ris de veau, s'il est possible, ou des cervelles de veau ou de mouton coupées en petits morceaux, des champignons secs ou frais, des truffes, de la poudre de champignons, des fonds d'artichaut, etc.; faites cuire pendant une heure. Une demi-heure avant de servir, faites de petites boulettes avec la farce préparée, mettez-les dans la sauce lorsqu'elle bout vivement, laissez achever la cuisson; servez. En remplaçant le veau par la volaille ou du gibier, on obtient un godiveau encore plus délicat.

Quenelles de vol-au-vent.

Coupez en petits morceaux et hachez 250 grammes de la partie maigre d'une rouelle de veau et 125 grammes de lard; faites tremper pendant une demi-heure, dans du lait tiède, de la mie de pain d'un volume égal à celui de la viande; mêlez le tout dans un mortier, avec du sel, du poivre, un peu de persil haché, un peu de muscade. Pilez parfaitement, ajoutez deux jaunes d'œufs, battez un des blancs en neige et mêlez-le avec la préparation au moment où vous la mettez à cuire. Vous aurez préparé à l'avance un jus avec les os et les déchets de viande, comme je l'indique à l'article *Jus;* on peut l'épaissir avec un peu de farine ou un roux. Formez une boulette longue avec une cuiller qui vous sert à l'introduire dans le jus bouillant vivement; elle s'y prend de suite, lorsque vous l'avez détachée avec un manche de fourchette. Procédez ainsi pour toute la préparation.

On peut se dispenser de piler la préparation; alors il faut la hacher parfaitement.

Pour compléter la garniture d'un vol-au-vent ou pâté chaud, on peut y ajouter des ris et des cervelles de veau coupées en petits morceaux, des cervelles de mouton, des crêtes de coq, des champignons, des fonds d'artichaut, des écrevisses, des truffes, etc., le tout cuit dans la sauce.

Beurre d'anchois.

Prenez six anchois, lavez, essuyez-les bien, enlevez les arêtes, mettez dans un mortier, où vous les pilez de manière à en faire une pâte. Mélangez cette pâte avec du bon beurre dans la proportion de deux tiers de beurre pour un tiers d'anchois. Vous vous servirez de cette préparation selon l'indication des recettes.

Chapelure.

On fait la chapelure en coupant en deux, dans le sens de la longueur, un pain long et mince dont on enlève la mie; puis on met au four chaque moitié un peu avant d'en tirer le pain; elles prennent une belle couleur dorée. Lorsque le four commence à perdre sa chaleur, on en retire un de ces morceaux, et on le concasse avec un marteau ou un petit maillet de bois, puis on achève de l'écraser avec une bouteille ou un rouleau à pâtisserie. Il faut faire subir cette préparation à toute la croûte

avant qu'elle soit refroidie; après quoi on la passe dans une passoire très-fine, afin de séparer, non pas les plus gros morceaux, mais la poussière que forment les parties trop finement pulvérisées; ensuite on passe la chapelure dans une passoire plus grosse, pour enlever les morceaux trop gros, qu'on broie de nouveau, s'il est possible; le plus souvent, pour les réduire en poudre grossière, ils doivent être remis au four. Avec un pain d'un kilogramme, on prépare une ample provision de chapelure, qu'on garde dans un pot placé dans un lieu très-sec. Lorsqu'elle est trop vieille, la chapelure contracte un goût de poussière; le four du fourneau économique remplace très-bien le four à pain.

On peut encore prendre chez le boulanger ce qu'on nomme un *pain recuit*. C'est une petite flûte très-longue, très-mince et assez colorée, qu'on emploie souvent pour tremper la soupe. On en râpe la croûte, qui est fort épaisse; on obtient ainsi une très-bonne chapelure.

Mie de pain à paner.

On appelle *paner* couvrir la pièce avec de la mie de pain émiettée très-finement dans le coin d'un torchon, puis passée dans une grosse passoire et mêlée de persil haché, de poivre et de sel.

CHAPITRE VII.

HORS-D'ŒUVRE.

Œufs.

Les œufs fournissent à la cuisine une de ses plus grandes ressources. Cet excellent aliment, qui convient à tous les estomacs, à toutes les fortunes, entre dans la préparation de presque toutes les pâtisseries et dans une infinité d'autres mets. Les œufs ont, en outre, le très-grand mérite d'être à peu près partout et en tout temps abondants et d'un prix modéré. Après la viande, c'est l'aliment le plus nutritif; de plus, il faut très-peu de temps

pour cuire les œufs, et ils se prêtent à une foule d'assaisonnements.

Pour s'assurer si un œuf est frais, on l'entoure de chaque côté avec les mains et on présente devant une lumière la partie qui n'est pas couverte; s'il est bien transparent, on est certain qu'il est frais; s'il paraît piqueté, c'est qu'il est pondu depuis un certain temps; s'il présente une tache qui tient à la coquille, ou qu'il soit terne, c'est qu'il est gâté. J'ai donné à l'article *Provisions de ménage* la manière de conserver les œufs.

Œufs à la coque ou *mollets* (déjeuner). — La meilleure manière de les faire cuire à point est de se servir du molleteur (voir *Molleteur*). Après avoir placé les œufs dans le plateau, on plonge l'instrument dans une casserole remplie d'eau froide, et on les met sur le feu; on pousse l'eau à l'ébullition. Le thermomètre indique le degré de cuisson; lorsque l'esprit de vin, coloré en rouge, est au nº 1, le blanc de l'œuf est encore liquide; au nº 2, le blanc de l'œuf est en partie laiteux; au nº 3, il est entièrement laiteux. Lorsqu'on est arrivé au degré de cuisson que l'on désire, on retire l'instrument de l'eau. On sert alors les œufs, soit dans l'instrument même en les couvrant d'une serviette, soit dans une assiette ou plat, sous une serviette pliée en portefeuille.

On peut encore se servir, comme nous l'avons indiqué plus haut, d'un coquetier en treillage de fil de fer qu'on plonge dans une casserole d'eau bouillante pour l'en tirer trois minutes après, ou un coquetier en fer-blanc dans lequel se trouve un double fond percé de trous où l'on place les œufs; on y verse l'eau bien bouillante, et au bout de cinq minutes les œufs sont cuits à point, c'est-à-dire que le blanc est en lait sans conserver la moindre partie glaireuse. Si on les aime un peu plus cuits, il faut attendre deux minutes de plus; mais, en les faisant cuire par ce procédé, on n'a pas à craindre qu'ils durcissent, car l'eau se refroidit. On fait, pour indiquer le temps que les œufs doivent rester à cuire, de petits sabliers de trois et de cinq minutes; ils sont très-commodes et très-exacts. Un œuf récemment pondu et encore chaud demande un peu plus de temps qu'un œuf pondu de la veille.

Le blanc d'un œuf qui vient d'être pondu ressemble, lorsqu'il est cuit, à du riz au lait très-clair; le blanc d'un œuf vieux pondu devient compacte et comme corné; le premier est d'une digestion beaucoup plus facile que le second.

Œufs sur le plat, dits au miroir (déjeuner). — Mettez du beurre sur un plat qui puisse résister au feu ; lorsque le beurre est fondu, cassez les œufs dans ce beurre en les espaçant convenablement, ajoutez du sel et du poivre et mettez dans le four du fourneau économique ou couvrez avec un couvercle garni de feu, sans quoi les blancs durciraient en dessous, tout en restant glaireux en dessus. Aussitôt que le blanc est pris, servez. Le jaune doit être moitié liquide, comme celui des œufs à la coque. On peut saupoudrer les œufs avec du sucre en poudre au moment où on les met dans le plat ; le sucre fond en partie, ce qui rend le mets plus délicat.

Œufs brouillés au naturel (entrée, déjeuner). — Mettez du beurre frais dans un plat qui puisse résister au feu. Quand il est bien fondu, cassez les œufs dedans ; salez, poivrez. Remuez sur-le-champ avec une fourchette pour brouiller les œufs, et, à mesure qu'ils cuisent, détachez tout ce qui s'attache au fond du plat. Lorsque les œufs sont cuits, mais encore mollets, servez. On rend les œufs brouillés beaucoup plus délicats en y ajoutant, pendant la cuisson, soit une ou deux cuillerées de verjus, soit une égale quantité de jus de tomates, pour un plat de six œufs.

Quelques personnes brouillent les œufs jusqu'à ce que le blanc et le jaune soient complétement mélangés ; d'autres, au contraire veulent qu'on les mélange moins, afin qu'on retrouve des parties blanches et des parties jaunes : c'est affaire de goût.

Œufs brouillés aux asperges (entrée et déjeuner). — Lorsqu'il est resté des asperges d'un repas précédent, on en coupe par petits morceaux la partie tendre. On met du beurre dans un plat ; lorsqu'il est fondu, on y ajoute les asperges, du sel, du poivre, un peu de sucre, et on tourne les asperges jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes ; on casse les œufs dessus et on remue légèrement de temps en temps *avec une cuiller*, afin de ne pas réduire œufs et asperges en bouillie, ce qui arrive immanquablement quand on les remue sans cesse avec une fourchette ; ce mets prend, dans ce cas, une apparence peu appétissante. Si les asperges étaient crues, on pourrait les faire cuire comme je l'indiquerai en parlant des asperges en petits pois ; mais il ne faudrait pas y mettre de liaison.

Œufs pochés ou en chemise (entrée et déjeuner). — Faites bouillir, dans une casserole large et plate, de l'eau convenable-

ment salée ; cassez un à un, dans cette eau, des œufs très-frais, en évitant qu'ils se touchent (trois ou quatre sont assez, même pour une grande casserole). Une ou deux minutes après qu'ils y sont, retournez-les avec adresse en les prenant avec une cuiller ou une petite écumoire ; laissez-les encore deux minutes ; retirez-les alors de l'eau avec l'écumoire (il faut qu'ils soient mollets), et mettez-les sur un plat posé sur un coin du fourneau économique ou sur de la cendre chaude. Lorsque tous les œufs sont cuits, inclinez le plat pour faire égoutter l'eau qui se trouve au fond, et retenez les œufs à l'aide de l'écumoire ; puis faites couler *dessous* une sauce blanche, blonde, tomate, Robert, piquante, un jus consommé ou du bouillon réduit des trois-quarts. Ce mets est excellent. On peut encore placer les œufs sur une purée quelconque ou sur une farce d'oseille ou de chicorée.

Œufs frits (entremets et déjeuner). — Lorsque la friture est bien chaude, cassez les œufs au-dessus ; un instant après, retournez-les avec adresse ; retirez aussitôt que le blanc est pris ; salez, poivrez ; servez comme les œufs en chemise.

Œufs au beurre noir. — Mettez du beurre dans la poêle, une bonne quantité, et lorsqu'il commence à noircir, ce que l'on reconnaît en en prenant un peu avec une cuiller d'argent ou de fer étamé, cassez les œufs un à un et les placez avec soin dans le beurre à côté les uns des autres ; salez et poivrez. Lorsque les œufs sont cuits sans être durs, videz-les, avec le beurre dans lequel ils ont cuit, dans un plat, au fond duquel on a mis une ou deux cuillerées de vinaigre.

Œufs en tripes (entrée et déjeuner). — (Voir, p. 381, *Sauce blanche d'oignons*). Lorsque la sauce est préparée comme il a été dit, faites durcir des œufs, coupez-les en rouelles ; mettez-les dans les oignons ; mêlez le tout avec précaution, pour ne pas briser les tranches d'œuf ; servez. On peut remplacer le lait par du vin blanc ou du vin rouge.

Œufs durs en salade (déjeuner). — On coupe en rouelles, on y ajoute des herbes ; on les assaisonne comme une salade ordinaire. Il y faut davantage de vinaigre.

Œufs à la poulette (déjeuner). — Faites durcir des œufs et coupez-les en rouelles. Mettez dans une casserole une assez forte proportion de beurre. Lorsqu'il est fondu et chaud, mais non roux, mettez-y les œufs avec du sel, du poivre, du persil haché ou de fines herbes ; tournez bien ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon ; laissez mijoter pendant quelques instants ; servez.

Œufs durs à la sauce (entrée et déjeuner). — Faites durcir des œufs, coupez-les dans leur longueur après avoir enlevé la coquille, rangez-les dans un plat, servez-les en versant dessus une sauce blanche, blonde ou tomate.

Œufs à la Béchamel. — Coupez les œufs comme ci-dessus ; mettez-les dans un plat et couvrez-les d'une sauce Béchamel qui n'est autre qu'une sauce blanche ordinaire délayée avec du lait bouillant au lieu d'eau.

Œufs farcis (entrée, déjeuner). — Faites durcir des œufs, coupez-les en deux parties dans le sens de leur longueur et enlevez les jaunes ; mettez ces jaunes dans un plat creux avec du beurre, des fines herbes hachées, un peu de muscade râpée, du sel, du poivre, de la mie de pain qui aura trempé pendant une heure dans du lait tiède ; écrasez et mêlez le tout ; puis remplissez les blancs d'œufs avec cette farce, de manière qu'elle forme une petite élévation. Cela fait, mettez du beurre dans un plat qui puisse résister au feu : garnissez le fond du plat du reste de la farce, remettez les œufs dans ce plat, la farce en dessus, et mettez dans le four du fourneau économique, ou mettez la farce en dessous et couvrez avec le four de campagne ou un couvercle de fer chaud et garni de feu ; retournez avec précaution. Lorsque les œufs ont pris un peu de couleur, servez. Pour rendre ce mets plus délicat, on enlève les œufs lorsqu'ils ont pris de la couleur, puis on délaie avec du lait, du bouillon gras ou maigre, ou du jus, la portion de la farce restée au fond du plat. On laisse bouillir pendant quelques instants, et on sert cette sauce sous les œufs. On peut aussi rendre la farce meilleure en y ajoutant un peu de lard et de champignons hachés.

Œufs au jus maigre (entrée ou déjeuner). — Préparez un bouillon maigre (voir *Bouillon maigre*). Faites un roux ; mouillez avec ce bouillon ; laissez mijoter pendant une demi-heure. On peut aussi supprimer le roux et laisser la sauce se réduire beaucoup. Mettez cette sauce dans un plat qui résiste au feu ; lorsqu'elle bout, cassez dedans la quantité d'œufs que le plat peut contenir sans qu'ils soient trop serrés ; mettez du feu dessus et dessous. Lorsque les œufs commencent à cuire, détachez-les du fond du plat avec adresse, un à un ; laissez achever la cuisson pendant le temps nécessaire pour qu'ils restent mollets ; servez. On peut mouiller le roux avec un quart de vin et trois quarts de bouillon. On peut également passer de petits oignons dans le

beurre avant de faire le roux, puis les remettre à cuire avec la sauce avant d'y ajouter les œufs. C'est une excellente manière de manger les œufs comme entrée dans un dîner maigre. On peut remplacer le bouillon maigre par du bouillon de haricots ou de lentilles.

Omelettes.

Omelette au naturel (déjeuner). — Bien que la préparation d'une omelette soit chose connue de tout le monde, elle est cependant souvent très-mal faite; je dirai même que fort peu de cuisinières savent la bien faire. Or il y a une grande différence entre une omelette bien faite et une omelette mal faite.

D'abord, il est presque impossible qu'une omelette de plus de douze à quinze œufs soit bonne, à moins que la poêle ne soit d'une dimension énorme, ce qui la rend très-difficile à manier; lorsqu'on a beaucoup de convives, il vaut mieux faire deux omelettes.

Cassez les œufs dans un plat creux, ajoutez du sel, du poivre et une cuillerée de lait; battez, mais pas assez pour que les œufs moussent. Faites fondre dans la poêle, sur un feu pas trop ardent, un gros morceau de beurre; lorsqu'il est bien chaud, sans avoir commencé à roussir, versez-y les œufs. Laissez prendre un peu; remuez; laissez prendre de nouveau; remuez encore, et ainsi de suite jusqu'à ce que les œufs soient pris en partie; mais d'une telle manière qu'il reste encore une portion liquide. Alors ne touchez pas l'omelette; diminuez le feu : laissez le dessous prendre couleur; servez avec adresse sur un plat, en repliant l'omelette en deux; elle doit être baveuse, c'est-à-dire qu'il doit s'en écouler sur le bord quelques parties que l'action de la chaleur n'a pas rendues solides. Si, au lieu de procéder de cette manière pour faire une omelette, vous la remuez sans cesse, et si vous attendez que tous les œufs soient pris avant de les faire jaunir dessous, elle sera sèche et s'émiettera. Si le nombre des œufs est trop considérable pour la grandeur de la poêle, l'omelette sera trop épaisse, mal cuite ou dure. Si vous laissez noircir le beurre, elle contractera de l'âcreté; si vous ne le laissez pas chauffer suffisamment, elle sera sans goût.

Omelette à la sauce tomate (déjeuner et entrée). — L'omelette au naturel, servie sur une sauce tomate, est un mets excellent et d'un aspect agréable et peu connu.

Omelette aux fines herbes (déjeuner). — On la prépare comme l'omelette au naturel; en la battant, on ajoute du cerfeuil, du cresson alénois, de l'estragon, de la civette, hachés très-fin. Quelques personnes remplacent les fines herbes par de l'oseille hachée.

Omelette aux harengs saurs (déjeuner). — Préparez les œufs comme pour les autres omelettes, mais sans sel; faites passer un instant un ou deux harengs saurs sur le gril, après les avoir ouverts par le dos; séparez la chair de l'arête principale et de la peau et divisez-la en petits morceaux. Mettez du beurre dans la poêle avec les harengs; faites chauffer le beurre; ajoutez les œufs; faites cuire comme pour une omelette au naturel.

Omelette aux anchois (déjeuner). — Vous fendez les anchois pour ôter l'arête, vous les divisez en petits morceaux et vous les mélangez aux œufs battus, puis vous faites votre omelette comme au naturel.

Omelette aux écrevisses (entrée et déjeuner). — Faites cuire les écrevisses comme je l'indiquerai plus loin; détachez les queues; ouvrez-les; retirez-en la chair. Prenez tous les intérieurs : pilez-les; ajoutez du sel et du poivre; battez le tout avec les œufs et faites l'omelette comme au naturel.

Omelette au fromage (entrée et déjeuner). — Râpez du fromage parmesan ou de Gruyères (115 grammes environ pour une omelette de douze œufs); ajoutez un peu de lait, du poivre; battez le tout ensemble; faites l'omelette. Vous pouvez, en outre, la saupoudrer en dedans, avant de la plier, avec du même fromage râpé.

Omelette aux oignons (déjeuner). — Coupez les oignons en tranches et faites-les cuire dans une casserole, avec du beurre, du sel et du poivre; couvrez. Ajoutez un peu de lait; laissez réduire; remuez souvent. Mêlez cette purée aux œufs pour faire l'omelette. On peut aussi simplement faire roussir les oignons dans le beurre et dans la poêle avant d'y mettre les œufs.

Omelette au lard ou *au jambon* (déjeuner). — Coupez le lard ou le jambon en très-petits morceaux; faites-les fondre dans la poêle; jetez dessus les œufs, battus et poivrés, pour faire l'omelette en mêlant le tout.

Omelette aux rognons (déjeuner). — Lorsqu'on a mangé un rôti de veau qui contenait un rognon, c'est une fort bonne manière d'en tirer parti que de l'ajouter à une omelette. On coupe le rognon et toute la graisse qui l'environne en très-petits mor-

ceaux, qu'on met dans la poêle avec un peu de beurre pour les faire chauffer et même rissoler un peu ; on y ajoute les œufs battus avec du sel et du poivre, et on fait l'omelette comme au naturel.

Omelette au fromage d'Italie (déjeuner). — On la fait comme l'omelette aux rognons. C'est un mets fort agréable.

Omelette aux champignons. — On fait cuire entièrement les champignons, et on les assaisonne, comme je l'indique plus loin, avant de les ajouter aux œufs battus et assaisonnés pour faire l'omelette.

Enfin, on peut ajouter à l'omelette des restes de viande, ou de légumes quelconques, en les faisant cuire à l'avance, puis les passant dans le beurre pour les mêler ensuite à l'omelette en la faisant cuire.

Omelette aux truffes (entrée et déjeuner). — Il faut que les truffes soient cuites à l'avance et coupées en tranches minces. On prépare et on fait cuire l'omelette comme je l'ai indiqué. Lorsqu'on a cessé de la remuer, on ajoute les truffes, en les étendant également sur toute la surface de l'omelette, qu'on replie en deux, en y enfermant les truffes au moment de la servir.

Omelette du curé (*extrait de Brillat-Savarin*)(entrée). — Si l'omelette est destinée à six personnes, hachez ensemble deux laitances de carpes bien lavées, blanchies par une immersion de cinq minutes dans l'eau bouillante et légèrement salée, et gros comme un œuf de poule de thon nouveau, auquel vous joindrez une petite échalote coupée en fragments très-menus.

Les laitances et le thon hachés doivent être mêlés intimement ; le tout est mis dans une casserole avec un morceau suffisant de très-bon beurre ; on retourne le hachis jusqu'à ce que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la qualité spéciale de cette omelette. Pétrissez, d'autre part, un morceau de beurre gros comme un œuf avec du persil très-fin et de la ciboulette. Mettez-le dans un plat long ; arrosez-le d'un jus de citron et posez-le sur de la cendre chaude. Battez ensuite douze œufs très-frais ; mélangez exactement les œufs avec la préparation de thon et de laitance de carpe. Achevez de faire cuire l'omelette , de manière qu'elle soit allongée, épaisse et mollette. Étalez-la avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir, et servez.

Omelette à la confiture (entremets). — Faites l'omelette au naturel, mais peu salée et poivrée ; lorsqu'elle est sur le plat

avant de la replier, étendez dessus une confiture quelconque ; la gelée de groseilles convient parfaitement; repliez l'omelette ; servez ; c'est un excellent entremets.

Omelette aux pommes (entremets). — On fait l'omelette comme la précédente et on remplace la confiture par de la marmelade de pommes.

Omelette au sucre (entremets). — Faites l'omelette comme au naturel en la salant un peu moins et sans y mettre de poivre; saupoudrez-la de sucre râpé avant de la replier, pliez-la en deux, dressez-la sur le plat, saupoudrez-la assez abondamment de sucre râpé en dessus, et au moyen d'un petit morceau de fer rougi au feu, caramélisez le sucre et faites-y quelques dessins en appuyant le fer rouge longtemps à certaines places.

Fondu extrait de Brillat-Savarin (entrée et déjeuner). — Pesez le nombre d'œufs que vous devez employer. Prenez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyères, pesant le tiers du poids des œufs, et un morceau de beurre pesant le sixième. Cassez et battez bien les œufs dans une casserole, après quoi mettez-y le beurre et le fromage, râpé ou émincé. Posez la casserole sur un feu bien allumé, et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet. Mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte proportion de poivre, qui est un des caractères de ce mets antique. Servez sur un plat légèrement chauffé.

Champignons.

Champignons sur le plat (hors-d'œuvre et déjeuner). — Épluchez des champignons de grosse espèce; mettez-les entiers sur une tourtière avec une assez forte proportion de beurre, de sel et de poivre, en entretenant un feu modéré dessus et dessous, pendant environ une heure et demie, découvrez, jusqu'à ce que les champignons soient légèrement rissolés. Servez.

Champignons en ragoût (hors-d'œuvre ou déjeuner). — Après les avoir pelés et coupés en morceaux, mettez les champignons dans une casserole et couvrez-les pour qu'ils *suent*. Lorsqu'ils paraissent avoir rendu leur eau, ajoutez du beurre ou de l'huile, selon le goût, du persil haché, une pointe d'ail, du sel, du poivre, de la mie de pain émiettée. La cuisson doit durer une demi-heure. Si le ragoût commençait à s'attacher à la casserole, on y mettrait un peu d'eau ou de bouillon. On peut servir ce ragoût sous le bœuf et sous tous les rôtis.

Huîtres.

(Déjeuner et hors-d'œuvre.) — On doit commencer par les laver et les laisser égoutter pour éviter que les corps étrangers qui sont sur les huîtres salissent l'intérieur quand on les ouvre ou qu'on les pose dans le plat l'une sur l'autre, puis il faut les ouvrir, ôter une coquille, la détacher de celle qui reste, et les servir sur des plats sans les pencher, pour qu'elles ne perdent pas leur eau. Il faut les placer de façon que celles qui sont en dessus ne touchent qu'aux coquilles de celles qui sont en dessous. On emploie pour les ouvrir un couteau qui ne coupe point, ayant la lame ronde du bout, courte et solidement fixée dans le manche. On tient l'huître avec un chiffon. Il existe d'ailleurs plusieurs petits instruments assez ingénieux pour ouvrir les huîtres ; mais peut-être, dans ce cas comme dans beaucoup d'autres, le moyen le plus simple, celui que je viens d'indiquer, est-il encore le meilleur.

Les très-grosses huîtres sont préférables cuites ; les vertes sont les plus estimées pour être mangées crues. Au dîner, on les sert avant la soupe ; au déjeuner, on commence aussi par elles.

Coquilles d'huîtres (hors-d'œuvre et déjeuner). — Après avoir ouvert, et retiré de leurs coquilles, quatre douzaines d'huîtres, on leur fait jeter un seul bouillon dans leur eau, et on les met à égoutter. Ensuite, on prépare une sauce avec un morceau de beurre, des champignons, du persil et de la ciboule hachés qu'on fait revenir dans le beurre ; puis on ajoute une cuillerée de farine, et on délaie avec du jus ou du bouillon maigre ou gras et deux verres de vin blanc ; on sale et on poivre. On fait bouillir et réduire le tout, et on met les huîtres dans cette sauce ; on les y laisse pendant quelques minutes, mais en évitant de chauffer jusqu'à l'ébullition. On place quatre huîtres dans chaque coquille d'argent ou à son défaut dans des coquilles pèlerines, qu'il est facile de se procurer ; on y ajoute de la sauce et on saupoudre de chapelure. On pose ces coquilles sur le gril, sur un feu très-doux. Quelques instants avant de servir, on les met dans le four du fourneau économique. On sert aussitôt que le dessus a pris une belle couleur. On ne doit pas se servir des coquilles d'huître, afin d'éviter le mauvais goût que donnerait infailliblement ce que l'on appelle l'*amer* et qu'il est difficile d'enlever entièrement.

Huîtres grillées (hors-d'œuvre et déjeuner). — Après les avoir ouvertes et détachées de leurs coquilles, faites-leur jeter

un bouillon dans leur eau, puis retirez-les. Faites-les sauter ensuite dans du beurre, avec du persil, du poivre et du jus de citron. Mettez-en quatre dans une coquille d'argent ; placez-les sur le gril ; lorsqu'elles sont bien chaudes, servez.

Huîtres frites. — Faites-les blanchir dans de l'eau acidulée d'un jus de citron, où vous les laissez cuire pendant une demi-heure ; après les avoir retirées, vous les assaisonnez de poivre et de sel, vous les passez dans une bonne pâte à frire et les faites frire dans une friture bien chaude ; vous les servez en couronne, surmontées d'un bouquet de persil frit.

Les huîtres entrent dans la préparation de certains poissons.

Anchois salés.

(Hors-d'œuvre). — Après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour ôter l'arête. On les sert dans un ravier, avec des fines herbes ou du persil et des jaunes et des blancs d'œufs durs hachés séparément, et qu'on range avec symétrie sur les anchois, arrosés préalablement de bonne huile d'olive. On peut ajouter des anchois à une salade de laitue ou de chicorée sauvage, verte ou jaune.

Sardines.

(Déjeuner et hors-d'œuvre). — Les sardines fraîches ont les écailles parfaitement blanches et bleues, et le sang qui sort, quand on presse les ouïes, est vermeil. Il faut faire dessaler pendant une heure au plus, dans de l'eau, celles qui sont trop salées, puis on détache la tête, on retire le petit boyau, et on enlève avec les doigts les écailles, pendant que les sardines sont encore dans l'eau ; ensuite on les essuie dans un linge blanc et sec. On les passe dans la farine, et on les met, quelques instants seulement, avec du beurre frais, dans une poêle ou une tourtière. Au moment de les servir, on verse sur les sardines le beurre dans lequel elles ont cuit. Lorsqu'elles ont subi cette préparation, on peut les ranger dans un pot et les couvrir de bonne huile d'olive ; elles se gardent fort longtemps.

Quelques personnes se bornent à mettre les sardines sur le gril sans ôter la tête, sans les vider ni les laver. Cette manière de les apprêter n'est supportable qu'au moment où elles sortent de la mer : dans ce cas, on les sert avec du beurre frais.

On fait aujourd'hui, à l'aide de boîtes de fer-blanc soudées

après remplissage, d'excellentes conserves de sardines, soit à huile d'olive, soit au beurre, qui ne se vendent pas très-cher.

Écrevisses.

(Entremets). — Après les avoir lavées et les avoir vidées en tirant avec précaution l'écaille du milieu du bout de la queue, à droite, puis à gauche, pour la détacher doucement et amener avec elle le petit intestin qui accompagne la queue, et qui a fort mauvais goût, on les met dans une casserole, à sec, sur un feu vif, avec du sel, une forte dose de poivre, des oignons, des carottes coupées par tranches minces, un peu d'ail, de laurier et un bouquet de persil, gros comme une noix de beurre, et on couvre. Il faut les retourner plusieurs fois; elles rendent beaucoup de jus. Lorsqu'elles sont parfaitement rouges, et cuites par conséquent, on ajoute un demi-verre de vinaigre, on fait sauter de nouveau les écrevisses, et on verse le tout dans un plat de terre pour les laisser refroidir; on les fait sauter encore une ou deux fois dans ce vase, et on ne les retire de ce jus qu'au moment de les servir; on enlève les fragments de légumes qui pourraient se trouver sur les écrevisses, que l'on sert disposées en buisson entouré de persil; on passe le jus et on le verse au fond du plat. Cette manière est incontestablement la meilleure pour faire cuire les écrevisses; elle a le mérite de n'être pas coûteuse; elle est cependant peu connue.

On peut encore faire cuire les écrevisses de la manière suivante : après les avoir lavées et vidées, on les jette dans un court-bouillon de vin-blanc, mais plus fortement assaisonné que celui dont on se sert pour faire cuire le poisson. Il vaut mieux n'y pas mettre d'eau; il n'est pas nécessaire que les écrevisses y baignent; en bouillant, le court-bouillon passe par-dessus; d'ailleurs on a soin de les retourner. C'est beaucoup moins bon et moins relevé que le premier procédé, et plus coûteux. (Voir *Court-bouillon*.)

Beaucoup de personnes se bornent à faire cuire les écrevisses dans de l'eau avec un peu de vinaigre; elles sont alors sèches et presque sans saveur.

Les écrevisses cuites sont employées comme accessoires dans plusieurs mets.

Grenouilles.

Cuisses de grenouilles frites (entremets). — On coupe le train

de derrière et on le dépouille ; puis on fait mariner les cuisses pendant une ou deux heures dans du vinaigre, avec du sel, du poivre, du persil, de la ciboule, du thym et du laurier. Après les avoir fait égoutter, on les passe dans la farine et on les fait frire.

Cuisses de grenouilles en fricassée de poulet. — Après les avoir préparées comme je viens de le dire, on les traite exactement de la même manière que s'il s'agissait d'un poulet. On peut y ajouter du vin blanc et mettre moins d'eau ; on relève un peu ainsi la fadeur naturelle de ce mets. On fait réduire la sauce ; on la lie avec des jaunes d'œufs, puis on ajoute du persil haché.

Escargots.

(Déjeuner et hors-d'œuvre). — La première condition pour qu'ils soient bons est de les laisser jeûner au moins pendant un mois, en les enfermant dans un vase quelconque, placé dans un lieu frais, mais pas trop humide. Il y a des exemples d'accidents survenus pour n'avoir pas pris cette précaution : les escargots s'étaient nourris d'herbes malfaisantes, qui ont failli causer des empoisonnements. Au bout de ce temps, on les met dans un chaudron rempli d'eau bouillante (quelques personnes y ajoutent un peu de cendre), et on les fait cuire pendant vingt minutes. Cela fait, on les retire de leur coquille ; on leur enlève un petit intestin ; on les lave à plusieurs eaux ; on les remet dans de nouvelle eau fraîche et salée ; on leur fait jeter quelques bouillons ; on les retire et on les laisse égoutter. Les escargots sont mis ensuite dans une casserole avec du beurre et une grande cuillerée de farine ; on tourne et on mouille avec du bouillon, de l'eau et du vin blanc ; on y ajoute du thym, du laurier, du sel, du poivre, des champignons s'il est possible, on laisse cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux. On lie la sauce avec des jaunes d'œufs, auxquels on peut ajouter un peu de verjus, de citron ou de vinaigre.

On peut aussi se borner à faire sauter les escargots dans du beurre et un peu de farine, puis ajouter un peu d'eau, des oignons hachés, du sel, du poivre, et les laisser cuire pendant le temps nécessaire. Au moment de servir, on ajoute du persil haché.

Escargots farcis (hors-d'œuvre). — Après les avoir lavés, fait cuire, retirés de la coquille et égouttés comme il est dit ci-des-

sus, on nettoie parfaitement les coquilles, puis on prépare une farce composée de sel et poivre, de champignons, persil, échalotes, ail, le tout haché très-fin et mélangé d'un peu de mie de pain et d'une quantité suffisante de beurre; on met un peu de farce dans chaque coquille et un escargot qu'on recouvre avec de la farce; on les range dans un plat qui peut aller au feu, dans lequel on aura mis un demi-verre de vin blanc, puis on les met au four pendant un quart d'heure et on sert.

CHAPITRE VIII.

VIANDE DE BOUCHERIE.

Soins généraux avant et après cuisson.

Toutes les viandes doivent être parfaitement tendres lorsqu'on veut les faire cuire; il faut pour cela les *attendre*, c'est-à-dire ne les faire cuire que plusieurs jours après que l'animal a été tué. Une bonne ménagère doit donc calculer ses menus de manière à ne mettre en consommation que des viandes arrivées à point; mais aussi elle doit se défier beaucoup de la chaleur, des temps orageux ou humides. Si elle se trouve surprise, elle doit faire donner un certain degré de cuisson aux provisions qui, sans cette précaution, pourraient être perdues. Il faut faire rôtir à moitié certaines pièces, faire écumer les autres, les faire revenir, mariner ou les saler légèrement, selon leur destination. Toute la viande de boucherie, pour être tendre, doit être *fortement battue avec un rouleau à pâtisserie ou un battoir fait exprès, qui doit être rond,* afin d'en rompre les fibres, et non avec un couperet, qui ne fait que les aplatir. Il ne faut pas craindre de déformer la pièce de viande en la battant : elle reprend sa forme primitive par la cuisson. Si la viande est tout à fait fraîche et qu'on soit obligé de l'employer, il faut la battre deux fois avant de la faire cuire et la placer dans le lieu le plus chaud de la maison.

Chaque fois que la cuisinière, en préparant la viande pour la mettre à cuire, aura à diviser de gros os, elle devra se servir de la scie et non du couperet qui, quelle que soit l'habileté avec laquelle on se sert de l'instrument, forme toujours des esquilles qu'il est très-désagréable de trouver sous la dent.

Quelques instants avant de servir un mets quelconque, on examine la sauce; si elle est trop longue, on anime le feu et on fait bouillir à découvert pour la réduire. Si elle est trop courte, on ajoute un peu d'eau ou de bouillon, on fait chauffer et on sert. Quand le mets est dans le plat, s'il reste attaché au fond et autour de la casserole de la sauce trop réduite, on ajoute un peu d'eau, on met sur le feu, et avec une cuiller de bois on verse sur le mets; s'il y a trop de graisse, on laisse reposer un instant : la graisse monte à la surface et on enlève ce qui est surabondant.

Viandes faisandées.

Pour parvenir à enlever à la viande le goût d'éventé ou le mauvais goût qu'elle contracte quand elle est faisandée, il faut laisser avec la viande, pendant tout le temps de sa cuisson, un, deux ou trois morceaux de charbon de bois. La braise ne produit pas un effet aussi énergique que le charbon. Ce moyen est le meilleur qu'on puisse employer, quoiqu'il ne soit pas toujours suffisant.

Rôtis.

Tous les rôtis doivent être salés avec soin à moitié cuisson et avec du sel fin, il faut toujours mettre quelques cuillerées d'eau dans la rôtissoire au moment de mettre le rôti au feu, ainsi que dans le plat dans lequel on pose le rôti lorsqu'on le fait cuire dans le four du fourneau, afin d'éviter que le jus de la viande se dessèche, ou brûle lorsqu'il commence à tomber; l'eau s'évapore.

Manière de réchauffer un rôti. — Lorsqu'un rôti n'a été qu'entamé, et qu'on aime mieux le faire réchauffer que de le convertir en ragoût ou de le manger froid, on enlève avec soin tout le jus dont il peut être entouré, et on met la viande à tremper dans de l'eau légèrement salée pendant trois ou quatre heures; après cela, on remet le rôti à la broche ou dans le four du fourneau économique pour le faire chauffer. On y ajoute le jus allongé d'un peu d'eau. Ce rôti n'est pas aussi bon qu'il pouvait l'être

la première fois qu'il a été servi, mais il est mangeable. On le ressale un peu.

Si une viande destinée à être rôtie était près de se gâter, on la ferait rôtir à moitié, puis on la mettrait à tremper, comme je viens de le dire, avant d'achever la cuisson.

Boulettes de viandes cuites (entrée).

Lorsqu'on a des restes de viande ou de volailles cuites, on les hache avec une quantité suffisante de lard, en y ajoutant du sel et du poivre et une pointe d'ail. On fait cuire à la vapeur des pommes de terre qu'on pèle et qu'on passe dans la passoire avec le pilon à purée, de manière à en avoir un volume égal à celui de la viande ; on mêle le tout, et on ajoute un, deux ou trois œufs entiers, blanc et jaune, selon la quantité de farce. Lorsque le mélange est complet, on façonne des boulettes un peu longues et plus petites qu'un œuf, qu'on aplatit des deux bouts, en leur donnant une forme régulière ; on les roule dans la farine ou dans la mie de pain parfaitement émiettée ; on les fait frire à grande friture, et lorsqu'elles sont bien rissolées, on les sert, soit seules, soit sur une sauce tomate ou toute autre sauce. Ces boulettes enflent un peu et sont légères ; c'est un des meilleurs moyens d'utiliser les restes de viande.

Croquettes de viande cuite.

Mettez un bon morceau de beurre à fondre, ajoutez deux ou trois cuillerées de farine selon la quantité de viande à ajouter. Laissez cuire un instant en tournant toujours jusqu'à ce que ce soit bien pris. Hachez grossièrement ou coupez en très-petits morceaux des restes de viande cuite, du veau surtout ; ajoutez à votre sauce, laissez un instant sur le feu, assaisonnez de sel et poivre, laissez bien refroidir. Formez de petites boulettes, moitié grosseur d'un œuf, passez chaque boulette dans un œuf battu blanc et jaune comme pour une omelette et à mesure panez avec de la mie de pain rassis bien émiettée. Lorsque toutes vos boulettes sont ainsi préparées, faites frire à grande friture bien chaude. Servez très-chaud.

Hachis (entrée).

On hache la viande très-menu, après avoir ajouté un mor-

ceau de lard égal environ au quart de la viande cuite. On met du beurre ou de la graisse en petite quantité dans une casserole sur le feu; lorsqu'il est bien chaud, on y jette le hachis, et on mélange bien; on ajoute alors une grosse cuillerée de farine, qu'on mêle parfaitement; on peut la remplacer par des pommes de terre cuites à la vapeur qu'on passe dans la passoire; après quoi on mouille avec du bouillon ou de l'eau, en ajoutant de l'extrait de viande de Liebig. Le hachis doit être un peu clair, car il s'épaissit en cuisant; on y ajoute du sel, du poivre et un bouquet garni contenant un peu d'ail; quelques morceaux de pommes de terre y cuisent bien et sont excellents; on laisse commencer l'ébullition, puis on couvre le feu. Il faut remuer de temps en temps, car le hachis s'attache facilement au fond de la casserole. Après une heure de cuisson, on peut servir, après avoir ôté le bouquet garni. Lorsqu'on veut parer le hachis, on fait roussir préalablement dans le beurre quelques tranches de mie de pain coupées en triangle ou de toute autre forme; on les place autour du plat sur lequel on sert.

BŒUF.

La chair crue d'un bon bœuf est fine, d'un rouge vif et légèrement marbré, entrelardée et couverte d'une graisse blanche, quelquefois jaunâtre et très-ferme. La viande du bœuf Durham est préférable à celle de tous les autres : cette supériorité tient surtout à ce qu'on abat ces animaux très-jeunes et à ce qu'ils n'ont jamais travaillé. Les autres races ne sont ordinairement livrées à la boucherie qu'à un âge beaucoup plus avancé. La viande de taureau est très-serrée et d'un rouge noirâtre; sa graisse, très-jaune et très-dure, a toujours une odeur rance. La viande de vache est d'un grain plus serré et d'un rouge moins vif que la viande de bœuf; la graisse en est blanche. C'est une grande erreur de croire que la viande de vache ne vaut pas celle du bœuf : lorsqu'elle est bien grasse, elle est tout aussi bonne.

Bouilli.

Les morceaux de bœuf dont on fait ordinairement usage pour le bouilli sont la culotte, le cimier, la tranche, la côte, l'entre-côte et la poitrine. La culotte et le cimier sont les morceaux les meilleurs et les plus tendres; la seconde pièce de la culotte est très-convenable pour une daube ou un bœuf à la

mode, mais elle est aussi très-bonne en bouilli. Il faut que le morceau pèse au moins 2 kilogrammes ; s'il en pèse 4 ou 5, il n'en sera que meilleur, pourvu que la proportion de l'eau dans laquelle on le fait cuire ne soit pas trop forte. Pour que le bouilli soit bon, il faut qu'il soit assez cuit pour être tremblant quand on le remue, garni de graisse, et que le morceau soit aussi carré que possible. Dans beaucoup de villes, on est dans l'usage de couper la cuisse et la culotte du bœuf en tranches minces ; il est impossible alors d'avoir un bouilli de bonne apparence, à moins d'en prendre un énorme morceau, dont on peut, il est vrai, employer une portion à un autre usage. Si l'on ne pouvait pas se procurer un morceau bien coupé, il faudrait, après avoir bien battu la viande, la ficeler fortement, de manière à lui donner une forme ronde, et chercher à conserver cette forme en la mettant sur le plat. Je ne laisse jamais servir le bouilli sans l'accompagner d'une garniture de légumes quelconques ou d'une sauce. Le persil ne peut compter comme garniture dans un repas où le bouilli fait la base du dîner. J'entends crier au gaspillage ; eh bien, je ne pense point m'en rendre coupable en engageant la maîtresse de maison à garnir le bœuf : cette garniture coûte quelque chose, il est vrai, mais on mange moins de bœuf : il n'y a donc pas dépense réelle ; or, dans un ménage, où le bouilli est souvent la seule pièce de viande du dîner, il faut chercher à la relever pour qu'on la mange avec plaisir ; car cette viande, dont presque tous les sucs sont passés dans le bouillon, a perdu une grande partie de sa saveur.

Garnitures et assaisonnements pour le bouilli. — Sauce piquante ; *id.* aux anchois ; *id.* aux tomates ; oignons glacés ; sauce provençale ; purée d'oignons ; choux assaisonnés de diverses manières ; choucroute ; jeunes carottes ou jeunes navets assaisonnés ; choux de Bruxelles ; toutes les purées en général ; de petites pommes de terre frites ; des oignons glacés au sucre ; si l'on veut quelque chose de plus recherché, toutes les fournitures de godiveau ou de pâté chaud, enfin de l'espagnole.

Bouilli au gratin (entrée et déjeuner). — Coupez en tranches les plus gros morceaux et réunissez les plus petits ; ôtez les os ; rangez le tout sur un plat qui puisse aller sur le feu, et assaisonnez avec du persil, de la ciboule, de l'oignon, de l'échalote ou de la civette hachés très-fin ; salez et poivrez. Mettez sur le bœuf, dans toutes les parties du plat, du beurre en petits morceaux ; saupoudrez de chapelure, à son défaut de mie de pain

bien émiettée; mouillez avec de l'eau, en ajoutant de l'extrait de viande de Liebig, ou avec du bouillon gras ou maigre. Placez le plat sur un feu doux ; couvrez-le avec un couvercle de fer garni de feu, ou mettez dans le four du fourneau économique; laissez mijoter pendant trois quarts d'heure ou une heure ; servez dans le plat même, que vous posez sur celui qui est destiné au service ordinaire. Au moment de servir, on peut parsemer de cornichons hachés toute la surface du plat; quelques champignons donnent à ce mets un goût plus délicat.

Bouilli en miroton (déjeuner). — Pelez une certaine quantité de gros oignons et coupez-les en tranches. Mettez-les dans la poêle avec du beurre. Lorsque les oignons jaunissent, vous y ajoutez le bouilli coupé en morceaux, du sel et du poivre; vous laissez frire un peu le bœuf avec les oignons, et servez. C'est le miroton sec, le miroton proprement dit.

Autre miroton. — Lorsque les oignons sont roux, jetez-y une cuillerée de farine, tournez, mouillez avec du bouillon ou de l'eau; laissez cuire pendant quelques instants, ajoutez le bœuf avec du sel et du poivre. Lorsqu'il est chaud et bien mêlé à l'oignon, retirez du feu, mettez un filet de vinaigre et un peu de moutarde. Ce miroton est moins bon, mais plus profitable que l'autre, parce qu'il est accompagné d'une sauce.

Bouilli aux oignons et aux pommes de terre (entrée et déjeuner). — On le coupe en petits morceaux, et on le met dans une poêle avec des oignons et des pommes de terre coupées en tranches, et du beurre, poivre et sel, et on laisse rissoler le tout sur un feu qui ne soit pas trop vif.

Bouilli à la purée de pommes de terre. — On fait cuire à la vapeur des pommes de terre; on les pèle, les écrase et les fait passer dans une grosse passoire ; on met dans une casserole un bon morceau de beurre, qu'on fait chauffer, mais non roussir; on y passe les pommes de terre, qu'on assaisonne; on mouille avec un peu d'eau, mieux du bouillon. On beurre le fond d'une tourtière, puis on y met une couche de pommes de terre, du bœuf coupé en tout petits morceaux, on assaisonne, puis des pommes de terre, du bœuf; on termine par des pommes de terre. On place sur un feu doux et on couvre avec le four de campagne garni de feu ou dans le four du fourneau ; on laisse mijoter près d'une heure ; on sert dans la tourtière.

Bouilli en haricot de mouton (déjeuner). — Comme le bouilli substitué au mouton ne donnerait guère de goût aux navets et à

la sauce, on fait un roux avec du jambon ou du salé : il augmente le plat, épargne le beurre, sans entraîner à plus de dépense, et relève le goût du mets. (Voir *Haricot de mouton.*)

Bouilli en boulettes. — Voir *Boulettes.*

Bouilli frit au beurre ou à l'huile (entrée). — Coupez le bouilli en tranches, réunissez les petits morceaux; faites fondre du beurre dans la poêle. Lorsque le beurre est chaud, sans être roux, mettez-y le bœuf et laissez-le frire; salez, poivrez; versez sur le bœuf le beurre qui reste dans la poêle. On peut remplacer le beurre par de l'huile, même de la graisse; on ajoute alors une pointe d'ail haché.

Bouilli en papillote et sur le gril (déjeuner). — On le coupe par grandes tranches assez épaisses, dont chacune est garnie d'une petite couche de beurre salé et poivré, puis enveloppée dans du papier huilé, et mise sur le gril. On peut se borner à faire tremper le bœuf bouilli dans du beurre fondu, poivré et salé, avant de le faire griller. On le sert sur du beurre pétri avec du persil haché.

Bouilli employé dans les farces. — Voir *Concombres farcis* et *Choux farcis.*

Bouilli en hachis. — Voir *Hachis.*

Bouilli à la sauce piquante (entrée). Voir *Sauce piquante.* Lorsqu'elle est faite, on y met à réchauffer le bouilli par tranches minces.

Bouilli sur le plat aux pommes de terre (déjeuner). — Pelez des pommes de terre, coupez-les en rouelles, mettez du beurre au fond d'un plat qui puisse aller au feu, garnissez-le d'une couche de pommes de terre, placez par-dessus le bouilli coupé en tranches minces, hachez une bonne quantité d'échalotes et de persil, que vous mêlerez avec de la mie de pain bien émiettée, le tout fortement assaisonné; garnissez le bœuf d'une petite couche de cette préparation; ajoutez quelques petits morceaux de beurre, puis une seconde couche de pommes de terre, que vous recouvrez du reste de la préparation; mouillez largement avec du bouillon ou avec de l'eau dans laquelle il sera bon de faire dissoudre 1 ou 2 grammes d'extrait de viande de Liebig; mettez dans le four du fourneau économique; servez quand les pommes de terre sont cuites. Il faut environ une heure de cuisson.

Bouilli en vinaigrette (déjeuner). — On le coupe en tranches minces et on le met dans un saladier avec un peu de persil haché

ou de fines herbes, pour l'assaisonner comme une salade. Il faut plus de vinaigre.

On peut y joindre des œufs durs coupés en tranches, des cœurs de salade, des pommes de terre bouillies, des betteraves cuites coupées en tranches, des haricots verts et même des choux cuits à l'eau. Tous ces ingrédients ou une partie de ces ingrédients ajoutent beaucoup à la qualité de la vinaigrette.

Aloyau ou rosbeef (rôt).

Si on veut le manger tendre, il faut l'étendre et le battre fortement; quand il est dur, il perd beaucoup de sa qualité. Parez-le, enlevez la portion qui dépasse l'os de la côte, portion qui, lorsqu'elle est rôtie, reste très-coriace et qu'on peut employer pour faire de la soupe. Faites rôtir devant un feu ardent. Il est prudent de verser au fond de la lèchefrite un peu d'eau pour que le jus ne s'y dessèche pas, ou bien mettez dans un plat de tôle, avec un peu d'eau, et mettez dans le four du fourneau économique, que vous aurez fait chauffer fortement. Salez à moitié cuisson. L'aloyau doit être servi lorsque la chair est encore rouge. En le piquant dans le gros de la viande avec une lardoire très-fine, on juge, à la couleur du jus qui en découle, s'il est suffisamment cuit. Le jus ne doit être ni rouge comme du sang, ni noir; mais il ne faut pas recommencer plusieurs fois cette expérience, car on enlèverait les sucs de la viande, qui alors deviendrait trop sèche. On accompagne ce rôti d'un plat de pommes de terre cuites à l'étouffée; pelées et servies sous une serviette.

Les os de l'aloyau, après avoir été dépouillés de la viande rôtie, servent à faire du jus ou une soupe aux choux.

Les restes de ce rôti se mettent en salmis, ou bien on les fait réchauffer dans de la sauce piquante ou de la sauce Robert. Ils sont également fort bons avec une sauce tomate.

Quelquefois on pique l'aloyau de gros lardons; mais c'est le gâter, à mon avis. On peut aussi, au lieu de servir tout simplement le jus tel qu'il tombe dans la lèchefrite, y ajouter un peu de sauce tomate ou l'assaisonner de sel, de poivre, et même y ajouter un filet de vinaigre, quelques échalottes et des cornichons hachés.

Filet de bœuf.

Filet de bœuf rôti. — Ce morceau, délicat et recherché, coûte ordinairement le double des autres. Il peut être servi de bien des façons. Pour en faire un rôti, on le pare et on le pique entièrement de lardons fins. Une cuisinière habile le pique avec assez de symétrie pour faire de ces lardons une sorte d'ornement. On doit, pour le manger tendre, le laisser quelques jours dans le garde-manger. On peut le mettre au naturel à la broche, et ce n'est pas, à mon goût, la plus mauvaise manière de le servir; mais ordinairement, après l'avoir piqué, on le met à mariner pendant douze heures dans un plat assez creux, avec de l'huile, du poivre, du sel, du laurier, du thym, et quelques tranches d'oignons; on le retourne deux ou trois fois pour qu'il soit uniformément mariné. Quelques personnes le font mariner dans du vinaigre. Il ne doit pas être servi trop cuit, sans toutefois être saignant. On prépare avec le jus une sauce comme pour l'aloyau; elle est servie sous la viande ou dans une saucière. Les restes du filet rôti fournissent encore un plat très-présentable, soit réchauffés dans une sauce piquante, Robert ou tomate, soit en salmis, soit même froids.

Filet de bœuf à l'étouffé (relevé et entrée). — Quand on veut servir un filet comme relevé, après l'avoir piqué et fait mariner, on le met sur une couenne de lard dans une petite daubière ou dans une casserole bien couverte, avec le quart d'un verre d'eau-de-vie, du thym, du laurier, quelques clous de girofle, des oignons entiers et quelques tranches de carotte. On les laisse cuire à petit feu pendant quatre heures au moins; on le sert sans les légumes avec le jus, auquel on peut cependant ajouter, quelques instants avant de servir, des échalotes hachées. Un peu de jus de tomate améliore cette sauce. Lorsque le filet est disposé sur le plat on peut ne pas servir les légumes et ajouter à la sauce des cornichons hachés ou coupés en tranches, et une petite cuillerée de moutarde. Ce relevé, en place de bouilli, est très-distingué et excellent. Le filet préparé de cette manière peut aussi être servi comme entrée.

Filet de bœuf en bifteck (déjeuner). — Le filet de bœuf fait les meilleurs, les véritables biftecks. On le coupe en tranches assez épaisses, qu'on bat et qu'on passe dans de l'huile, sel et poivre. On fait subir cette préparation aux biftecks quelques heures avant

la cuisson, et même la veille. On met le gril sur un feu vif, et on y pose les biftecks pendant qu'on est à table ; on ne doit les retourner qu'une seule fois pendant qu'ils cuisent. On hache du persil qu'on mêle à de bon beurre suffisamment salé et poivré. Lorsque les biftecks sont cuits, on les dresse sur un plat chauffé, et on place le beurre préparé, par portions égales et avec ordre sur chaque morceau ; on peut aussi remplacer le beurre ordinaire par du beurre d'anchois. On sert ce plat à déjeuner et à dîner ; il figure tantôt comme hors-d'œuvre, tantôt comme entrée.

Ordinairement, on sert autour du bifteck des pommes de terre taillées en dés et frites dans du beurre.

Côte de bœuf et entre-côte.

Ce morceau, bien qu'excellent lorsqu'il est bouilli, manque d'apparence et fait une soupe médiocre. La meilleure manière de l'employer est d'enlever la noix et de la couper en tranches pour en faire des biftecks ; mais il faut les battre vigoureusement. Du bout de la côte et de l'os, on fait une bonne soupe aux choux, qui tient le milieu entre la soupe grasse et la soupe aux choux au maigre ; de plus, cette côte ainsi cuite est fort bonne à manger comme bouilli.

En ajoutant un morceau de collet ou de poitrine de mouton, qu'on sale et qu'on poivre un peu fort et qu'on met sur le gril à feu vif, ce qui est excellent surtout avec une purée de légumes, on améliore beaucoup le bouillon.

Côte et entre-côte de bœuf à la flamande (entrée). — Battez fortement le morceau ; piquez-le avec de gros lardons, mettez-le dans la braisière sur une couenne de lard ; ajoutez quelques morceaux de jambon ou de salé, un demi-verre de vin blanc, du laurier, du thym, une demi-boule d'oignons pour colorer, et, lorsque la cuisson est à demi-terminée, quelques carottes, des oignons entiers de moyenne grosseur et deux clous de girofle. Faites cuire à petit feu dessus et dessous pendant cinq à six heures, servez-vous des légumes pour garnir, mais ayez soin de passer et de dégraisser la sauce, qui doit être courte.

Entre-côte braisée (entrée). — Battez bien l'entre-côte ; faites-la revenir dans la casserole avec quelques morceaux de poitrine de cochon ou de jambon ; retirez-la. Faites un roux,

mouillez avec du bouillon, ou avec de l'eau, dans laquelle on peut ajouter de l'extrait de viande de Liebig; remettez sur le feu avec un peu de sel, de poivre, de thym, de laurier, quelques carottes, des oignons dont un piqué de deux clous de girofle; deux morceaux de sucre; laissez cuire pendant cinq ou six heures à petit feu dessus et dessous; servez. Beaucoup de morceaux de bœuf, de mouton, de veau, de cochon, peuvent être préparés de cette manière; dans la préparation de ce mets, le roux peut être supprimé.

Bœuf à la mode (entrée ou relevé).

On doit choisir un morceau de culotte ou de tranche de bonne forme; battez-le bien, piquez-le de gros lardons, mettez-le sur une couenne de lard dans la braisière, avec quelques morceaux de poitrine de cochon ou de jambon, un pied de veau, deux clous de girofle, une boule d'oignons, trois morceaux de sucre, du poivre, du sel, un-demi-verre à boire d'eau-de-vie et un verre d'eau. Ces quantités sont indiquées pour un morceau de 2 kilogrammes; pour un poids moindre ou plus considérable, on doit observer les mêmes proportions. Faites cuire à petit feu dessus et dessous pendant sept ou huit heures. Quatre heures avant de servir, ajoutez des carottes convenablement découpées; une heure après les carottes, ou même un peu plus tard, joignez-y quelques oignons, qui, sans cela, se fondraient et perdraient leur forme. Lorsque le bœuf à la mode est destiné à figurer sur la table à dîner, on le sert avec les légumes chauds, comme relevé ou entrée. A déjeuner, il est ordinairement servi froid; alors on verse, en le retirant du feu, à travers un tamis, le jus dans un vase creux, et on met la viande et les légumes à part. Lorsque le tout est bien refroidi, on dresse la viande sur un plat, et on dispose alentour le jus, qui doit être pris en gelée. Les légumes sont excellents, mais ne peuvent être servis avec le bœuf froid qu'en famille.

Le bœuf à la mode est servi beaucoup plus souvent froid que chaud; la véritable destination de ce mets est de fournir un déjeuner tout à la fois agréable et solide. On peut, dans sa préparation, remplacer l'eau-de-vie par du vin blanc.

Bœuf en fricandeau (entrée).

On le fait cuire comme le bœuf à la mode. On prépare de la chicorée ou de l'oseille comme pour un fricandeau de veau, on en as-

saisonne cette farce le jus avec du bœuf, comme on le fait d'ordinaire avec le jus du veau; ce fricandeau, peu connu, ne le cède en rien à celui de veau. La côte braisée peut être servie préparée de la même manière.

A défaut de chicorée, on fait cuire dans de l'eau salée *un chou* bien tendre; on le laisse bien égoutter et on le hache très-fin; on l'assaisonne comme la chicorée. Ce mets, que je n'ai vu servir que rarement hors de chez moi, est fort bon, et j'engage à en faire l'essai.

Les morceaux des diverses parties du bœuf dont je ne parle pas peuvent être préparés en ragoût comme ceux que j'indique ci-dessus ou en pot-au-feu; mais ils conviennent moins bien.

Bœuf à la paysanne (entrée ou relevé).

Un morceau de cimier ou de culotte coupé en carré, formant autant que possible un cube, convient pour être cuit à la paysanne. Après l'avoir battu fortement et piqué de gros lardons très rapprochés qui traversent la viande de part en part, on le met dans une casserole baignant d'eau, avec un peu de poivre; les lardons le salent assez. On le laisse cuire ainsi pendant cinq à six heures environ, en le retournant de temps en temps et le laissant couvert. Une heure avant de servir, on découvre et on anime le feu; on laisse réduire la sauce jusqu'à ce que la viande rissole, mais sans brûler; on la retourne pour qu'elle rissole des deux côtés; lorsqu'elle a pris bonne couleur, on ajoute un peu d'eau de manière à détacher, du fond de la casserole, la sauce, qui doit rester courte. On sert. C'est la manière la plus succulente de faire cuire le bœuf. On peut le manger froid. On peut y ajouter des oignons qui rissolent autour du bœuf. Tous les morceaux de bœuf qui sont sans os peuvent être cuits de même. C'est excellent et de mon invention.

Langue de bœuf.

Langue de bœuf en daube (entrée). Ordinairement on la fend en deux et on l'ouvre pour la servir. On enlève le cornet, qui n'est bon à rien. Après l'avoir bien lavée, on la plonge dans de l'eau en ébullition et on l'y laisse jusqu'à ce qu'on puisse enlever la peau rude qui la recouvre; alors on la retire et on la pèle. Cela fait, on la pique de gros lardons et on la met dans une casserole ou une daubière, avec des morceaux de couenne de lard, de poitrine de cochon ou de jambon, du sel, du poivre, du laurier, du thym, deux ou

trois clous de girofle, deux morceaux de sucre; un verre de vin blanc et un demi-verre d'eau-de-vie ; on la laisse cuire pendant cinq ou six heures. On n'ajoute les carottes et les oignons que lorsque la cuisson est à moitié effectuée.

Les parties qui sont à la naissance de la langue ne doivent pas être servies sur la table des maîtres, bien qu'elles soient fort bonnes à manger; mais elles n'ont pas de mine.

Langue de bœuf à la paysanne (entrée). — (Voir *Bœuf à la paysanne.*) Elle est parfaite de cette façon.

Langue de bœuf en pot-au-feu (déjeuner). — On la fait cuire comme un morceau de bœuf; son bouillon est propre à être employé dans des sauces, ou mêlé à une autre soupe. C'est une excellente manière de la préparer. On peut ensuite la servir avec une sauce piquante, avec du bouillon réduit, ou auquel on ajoute de l'extrait de viande de Liebig ou de la sauce tomate; la placer sur une purée ou sur une farce d'oseille, de chicorée ou de choux, enfin la fendre en deux, l'ouvrir, l'enduire de beurre assaisonné de poivre et de sel et la mettre sur le gril, d'abord le dessous, parce que le beurre placé dessus se fond et pénètre dans la langue. On la retourne alors et on la laisse grillotter un peu. On sert dessus du beurre assaisonné, manié de persil; le beurre ordinaire peut être remplacé par du beurre d'anchois. Avec le bouillon on peut faire une bonne soupe aux herbes.

Langue de bœuf fumée (entrée et déjeuner). — On peut aussi saler la langue de bœuf; pour cela, on la met d'abord, après l'avoir bien lavée, essuyée et débarrassée du cornet, sur un gril placé sur des charbons ardents. La peau dure qui la recouvre s'en détache alors facilement. On la frotte avec un mélange de sel, de poivre, d'épices, auquel on ajoute une ou deux pincées de salpêtre, du thym, du laurier. Cela fait, on place la langue dans un vase et on la garnit de sel; on la laisse pendant vingt-quatre heures dans cette salaison; puis on la retire, on la fait sécher et, pour l'enfumer, on la suspend à une certaine hauteur dans la cheminée de la cuisine; il vaut mieux l'introduire dans un boyau de bœuf bien propre, dont on lie les deux bouts. Quand elle est suffisamment enfumée, on la fait cuire dans de l'eau, avec des carottes, des oignons, du poivre, du laurier et du thym. A déjeuner, on la sert le plus souvent froide et dans son boyau. Lorsqu'elle est mangée chaude, elle doit être dépouillée du boyau qui l'enveloppe, fendue, panée et mise sur le gril; puis on la sert avec une sauce piquante.

Palais de bœuf à la ménagère (entrée chaude).

Faites bouillir pendant une heure quatre palais de bœufs ; enlevez la peau dure et noire qui les couvre, et lavez-les à l'eau fraîche ; ensuite faites-les cuire à l'eau dans un pot, avec quelques carottes, des oignons, du sel, du poivre, des clous de girofle, une gousse d'ail, du thym, du laurier et un peu de lard. Après six ou sept heures de cuisson, on coupe en morceaux carrés les palais, qui doivent être très-blancs ; on les dresse en couronne, et on verse au milieu une sauce quelconque, dans laquelle on aurait pu les faire mijoter quelques instants.

Cervelle de bœuf.

Cervelle de bœuf à la sauce (entrée). — Cette cervelle n'est pas très-délicate ; elle ne vaut ni celle de veau ni celle de mouton ; cependant on peut encore en tirer parti en s'y prenant de la manière suivante. Lavez la cervelle avec soin, et enlevez la peau fine qui la recouvre et toutes les parties auxquelles adhérerait du sang caillé ; laissez-la tremper dans l'eau fraîche pendant une heure ; puis mettez sur le feu de l'eau, à laquelle vous ajoutez quelques oignons, du thym, du laurier, du sel, du poivre et quelques clous de girofle. Lorsque l'eau bout, jetez-y la cervelle ; en une demi-heure elle sera cuite. Pendant ce temps, préparez une sorte de matelote (voir *Sauce de matelote*), à laquelle vous pouvez ajouter des champignons et quelques morceaux de jambon pour en relever le goût, et de l'extrait de viande de Liebig. On peut aussi servir les cervelles de bœuf avec une sauce tomate, piquante ou provençale. (Voir ces sauces.)

Cervelle de bœuf au gratin (déjeuner). — Lorsque la cervelle est blanchie, on la coupe par tranches et on la met sur un plat ; on la saupoudre de pain émietté ou de chapelure, à laquelle on ajoute du persil, des oignons, des échalotes, le tout haché, du sel, des quatre épices et quelques petits morceaux de beurre : on mouille avec de l'eau et mieux du bouillon ou du jus. Bon feu dessus et dessous, laissez gratiner.

Cervelle frite (entremets). — Après l'avoir fait blanchir, coupez-la par morceaux, passez-la dans la pâte à frire et faites frire à grande friture. Salez avant de servir.

Gras-double.

On mange ordinairement le gras-double de bœuf avec les pieds de mouton (voir cet article).

Rognon de bœuf au vin (déjeuner).

Coupez le rognon par petites tranches minces en laissant de côté le centre, qui est toujours coriace et de mauvais goût ; faites sauter le rognon dans du beurre ; ajoutez de la farine, et laissez prendre un peu de couleur ; puis mouillez avec du vin rouge, en ajoutant des fines herbes hachées, du sel et du poivre. Laissez cuire le tout pendant une demi-heure, et servez. La sauce doit être courte.

Queue de bœuf panée (hors-d'œuvre).

Après avoir fait cuire la queue dans le pot-au-feu, ce qui est préférable, ou séparément dans de l'eau avec des légumes, laissez-la refroidir ; arrosez-la de beurre que vous aurez fait fondre ; panez ; mettez-la sur le gril, et servez avec une sauce piquante ou tomate, ou avec du beurre manié de persil.

VEAU.

La chair du veau doit être blanche et recouverte d'une graisse blanche aussi. Aucune viande ne se prête à plus grand nombre de préparations.

Veau rôti.

Les meilleurs morceaux de veau pour être rôtis sont le carré avec son rognon et le *quasi* ou cul de veau. Quelques personnes font rôtir l'épaule ; elle est inférieure aux pièces que je viens de citer.

La chair du veau doit être mangée très-cuite et bien dorée ; il ne faut pas la faire cuire à grand feu ; on l'arrose avec son jus pendant la cuisson, et on sale. Certaines personnes la frottent avec un morceau de beurre, mais cette préparation lui donne un goût de beurre roussi qui n'est pas agréable ; d'autres mettent au fond du plat, au moment de servir, une petite cuillerée de vinaigre qu'elles délaient avec le jus. Lorsque la cuisson est à demi achevée, on sale avec du sel fin.

Los os d'un rôti de veau peuvent être utilisés, soit pour faire

du jus, soit dans une soupe. La viande de veau doit être battue comme celle de bœuf. Avant de mettre à la broche le carré ou le morceau qui suit, il faut avoir soin de rouler la portion de viande qui dépasse le bout des côtes et de donner un coup de couperet à chaque jointure, sans déparer le morceau, afin qu'on puisse les séparer facilement avec le couteau en découpant.

Les restes d'un rôti de veau font d'excellentes boulettes et peuvent entrer dans toutes les farces.

Blanquette de veau (entrée et déjeuner).

On fait aussi d'excellentes blanquettes avec le restant d'un rôti de veau. Pour cela, on le coupe en tranches très-minces, que l'on place dans une casserole après y avoir fait fondre, mais non roussir, un morceau de beurre; on tourne, puis on ajoute une grande cuillerée de farine, et on tourne de nouveau. Il ne faut pas surtout laisser roussir. On mouille avec de l'eau, et on mêle avec soin. Après avoir ajouté du sel, du poivre et un peu de muscade, on laisse faire quelques bouillons. Lorsque la sauce est bien prise, on met une liaison avec du vinaigre, à laquelle on ajoute un peu de persil haché très-fin, et on sert immédiatement. Il ne faut pas plus de 25 à 30 minutes pour faire une blanquette, pourvu qu'on ait de l'eau chauffée d'avance.

Carré de veau à la bourgeoise (entrée).

Piquez un carré de veau avec des lardons assaisonnés de fines herbes hachées, dans lesquels on les tourne; faites-le revenir avec du beurre; placez au fond de la casserole une barde ou une couenne de lard, quelques morceaux de poitrine de cochon ou de jambon; ajoutez quatre cuillerées d'eau-de-vie, autant de bouillon ou d'eau, des carottes, des oignons, du sel, du poivre, des clous de girofle, du laurier, du thym, puis laissez cuire pendant quatre heures à petit feu dessous et dessus; ajoutez une boule d'oignon ou bien mettez un roux une heure avant de servir, pour colorer.

Poitrine et épaule de veau.

Poitrine et épaule farcies (entrée). — Choisissez une poitrine recouverte partout de sa peau, fendez la chair en dedans, détachez les os et enlevez-les sans entamer la peau. Faites une farce composée de lard, de persil, d'un oignon haché, de sel, de poivre,

de mie de pain, trempée dans du bouillon ou du lait, et d'un œuf pour lier. Détachez aussi une partie de la viande pour la hacher avec cette farce; mettez le tout à la place des os entre les chairs; roulez et ficelez solidement; ajoutez quelques morceaux de jambon ou de poitrine de porc; faites-les revenir; ôtez-les et passez l'épaule dans cette graisse chaude pour lui donner un peu de couleur. Remettez le lard; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, à laquelle on peut ajouter de l'extrait de viande de Liebig; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni; faites cuire à petit feu dessus et dessous. Si la sauce est trop longue, laissez bouillir à découvert. On peut y ajouter des carottes et des oignons; on pourrait ajouter un roux, une heure avant de servir, et le mêler à la sauce. On sert les légumes.

On prépare l'épaule de veau exactement comme la poitrine.

Poitrine de veau aux petits pois (entrée). — On coupe une poitrine de veau en morceaux qu'on fait revenir dans du beurre; on ajoute un peu de farine, du sel, du poivre, une feuille de laurier, deux clous de girofle et deux ou trois verres de bouillon ou d'eau, et on laisse cuire pendant deux heures. Alors on ajoute 1 litre et demi de pois de moyenne grosseur; ajoutez un ou deux morceaux de sucre et un peu de sel. Il faut animer le feu au moment de mettre les pois; car, lorsqu'ils cuisent à grand feu, ils sont meilleurs. Leur cuisson exige environ une heure. Si la sauce était trop longue, on laisserait bouillir à découvert. Si elle était trop courte, on ajouterait un peu d'eau et on laisserait bouillir quelques instants.

Poitrine de veau à la poulette (entrée). — Coupez-la en morceaux et battez-la; mettez du beurre dans une casserole; laissez-le seulement fondre; ajoutez une ou deux cuillerées de farine, selon la quantité de viande; mélangez bien; mouillez avec de l'eau chaude, tournez. Lorsque la sauce est prise et bout, mettez la viande. Salez, poivrez, un peu de muscade; ajoutez une feuille de laurier, mais pas de persil, dont le moindre débris ressemblerait à une mouche dans cette sauce parfaitement blanche. Laissez cuire pendant une heure; après ce temps, mettez de douze à vingt petits oignons, selon leur grosseur. Lorsque le tout est cuit, préparez une liaison, mettez-la dans la sauce, tournez sans laisser bouillir. Servez.

Épaule de veau aux choux (entrée). — Après l'avoir désossée et battue, on roule l'épaule de veau, qu'on pique de gros lardons. On fait revenir dans du beurre une ou deux pommes de choux

coupées en quatre si elles sont grosses, en deux si elles sont petites. Lorsque la surface du chou a pris une couleur jaune, on le retire et on fait revenir également l'épaule; puis on mouille avec de l'eau, où l'on a fait dissoudre de l'extrait de viande de Liebig, ou avec du bouillon. On ajoute des carottes, des oignons, du laurier, du thym, du sel, du poivre, trois clous de girofle. Après une heure de cuisson entre deux feux, on fait un roux qu'on ajoute à la sauce; on peut cependant s'en dispenser. Lorsqu'elle est bien mêlée, on arrange les choux autour de la viande. et on fait cuire à très-petit feu dessus et dessous. En servant, on place également les choux autour de la viande. Les carottes peuvent aussi être servies. C'est un fort bon mets de famille. La rouelle peut être apprêtée de même.

Tendrons de veau à la poulette (entrée).

On les accommode comme la poitrine, et on les mange à la même sauce.

Côtelettes.

Côtelettes en papillote (entrée et déjeuner). — Garnissez les deux côtés, après les avoir parées et battues, d'une farce composée de lard, de mie de pain, de persil, de ciboule, de champignons s'il est possible, même de truffes hachées; salez et poivrez modérément; recouvrez le tout d'une petite barde de lard, et enveloppez avec soin chaque côtelette dans une feuille de papier blanc huilé : pour plus de facilité, attachez le papier au bout de l'os avec une petite ficelle. Recouvrez ensuite le tout d'une seconde feuille de papier blanc ou de tout autre papier; mettez sur le gril, et sur un feu très-doux, pendant trois quarts d'heure ou une heure. Enlevez le second papier et la ficelle; servez sans enlever le premier papier.

Côtelettes de veau aux fines herbes (entrée, déjeuner). — Faites fondre un morceau de beurre dans un plat ou une tourtière; mettez-y les côtelettes, avec du sel et du poivre, après les avoir battues; sautez-les dans le beurre des deux côtés. Hachez des fines herbes et des champignons avec un peu de mie de pain émiettée ou de chapelure; saupoudrez-en les côtelettes d'un côté et retournez-les; laissez cuire quelques instants; saupoudrez de même l'autre côté, et retournez de nouveau. Laissez cuire pendant une demi-heure et servez en couronne. On dé-

tache de la casserole ce qui est gratiné et on le place au milieu du plat.

Côtelettes de veau dans la poêle (déjeuner et entrée). — Mettez du beurre dans la poêle; après les avoir battues, saupoudrez de farine les côtelettes et mettez-les dans le beurre; faites roussir d'un côté, puis de l'autre; tournez une ou deux fois; ajoutez du sel, du poivre et une pointe d'ail, un morceau de sucre. Mettez quelques cuillerées d'eau dans la poêle; détachez avec une cuiller le jus qui s'y est attaché; laissez faire quelques bouillons : versez le jus sur les côtelettes, et servez. On peut garnir le plat de tranches de cornichons. C'est une des manières les plus promptes d'apprêter les côtelettes de veau.

Côtelettes de veau farcies (entrée, déjeuner). — Lorsque les côtelettes sont coupées, on les pare. Il faut raccourcir beaucoup l'os, puis enlever la noix, qu'on hache avec du lard, des fines herbes, un morceau de mie de pain trempé dans du lait (on jette le lait tiède dessus, et on laisse tremper); puis on ajoute du sel et du poivre. Lorsque cette farce est ainsi préparée, on y ajoute un œuf entier, puis on en remplit le vide produit dans la côtelette par l'enlèvement de la noix, vide qui doit avoir la forme d'un grand anneau. Si toute la farce ne peut y être aisément contenue, on l'y fait entrer de force; ensuite on ficelle soigneusement. On saupoudre alors de farine les deux côtés des côtelettes, et on les fait jaunir dans le beurre jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. Quelques personnes, pendant que les côtelettes jaunissent, y ajoutent un peu d'ail haché. On mouille avec un peu d'eau, dans laquelle on peut ajouter de l'extrait de viande de Liebig, ou avec du bouillon; on ajoute les rognures des côtelettes et on fait cuire à petit feu dessus et dessous. Pour servir, on verse la sauce sur les côtelettes, après avoir ôté la ficelle qui les entourait. Ce mets, facile à préparer, est peu connu et excellent.

Côtelettes de veau à la sauce piquante (entrée et déjeuner). — Faites-les revenir, et mettez-les à cuire dans une sauce piquante.

Fricandeau.

Fricandeau glacé (entrée). — La rouelle est la seule partie du veau employée à cet usage. Séparez chacun des morceaux qui, réunis, forment la rouelle; battez-les, parez-les et piquez-les des deux côtés de lardons fins. Faites-les revenir dans du beurre jus-

qu'à ce qu'ils aient une bonne couleur; mouillez avec de l'eau, dans laquelle il sera bon d'ajouter de l'extrait de viande de Liebig, ou avec du bouillon, en quantité suffisante pour que les morceaux y baignent; ajoutez les débris que vous avez enlevés en parant, quelques morceaux de poitrine de cochon ou de jambon, des carottes coupées convenablement, des oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, du sel, du poivre et un bouquet garni. Faites cuire à petit feu, dessus et dessous, pendant quatre ou cinq heures. A moitié cuisson, si la sauce n'est pas colorée, mettez un peu de boule d'oignon. Une demi-heure avant de servir, séparez une grande partie de la sauce, et faites-la réduire dans une petite casserole sur un bon feu, de manière à faire une glace. Dressez les fricandeaux sur un plat, glacez-les avec la sauce réduite. Mettez dans la casserole qui a servi à faire la glace, et dans laquelle il en reste un peu, le jus qui était avec le fricandeau; mêlez le tout et servez-le sous les fricandeaux. On peut arranger une partie des légumes autour du plat.

Fricandeau à l'oseille ou à la chicorée (entrée). — On le prépare comme le fricandeau glacé; mais, au lieu de verser le jus dans le plat, on le conserve pour assaisonner l'oseille ou la chicorée destinée à être placée sous la viande. On tient les fricandeaux chauds, avec les légumes, pendant qu'on assaisonne l'oseille, et on fait réduire une partie du jus pour glacer les fricandeaux. Après avoir épluché l'oseille, on la fait cuire dans une grande quantité d'eau salée, puis on la fait égoutter. Alors on met dans une casserole du beurre, qu'on fait chauffer sans roussir; on y jette l'oseille et on tourne rapidement afin de la bien diviser, ou on la passe avec le pilon à purée dans une passoire; on ajoute une grande cuillerée de farine, et on tourne de nouveau; on mouille avec le jus des fricandeaux; on laisse faire quelques bouillons; on sert l'oseille sur le plat, et on dresse les fricandeaux sur cette garniture.

Si, au lieu d'oseille, on emploie de la chicorée, après l'avoir épluchée et fait cuire à grande eau salée, on la presse dans les mains par parties, afin d'en extraire toute l'eau; elle est ensuite hachée, puis assaisonnée comme l'oseille.

Les débris de viande, les légumes et le salé peuvent fournir à la cuisine un bon repas.

Fricandeau aux pruneaux et au raisin de Malaga (entrée). — Lorsqu'on a fait cuire la rouelle de veau comme il est dit pour les fricandeaux, et fait réduire un peu de jus pour la glacer, on

met dans la sauce, après en avoir retiré les légumes, des pruneaux cuits à l'avance et dont on retire les noyaux. On les y laisse chauffer et on les sert autour du fricandeau. On peut remplacer les pruneaux par du gros raisin de Malaga, dont on ôte les queues et les pepins. C'est un mets excellent.

Rouelle.

Rouelle cuite dans son jus (entrée et déjeuner). — On choisit pour ce genre de préparation une rouelle mince. On la saupoudre de farine, après l'avoir battue, et on la met sur le feu avec du beurre dans une casserole ou dans un plat de cuivre épais; on la fait jaunir des deux côtés. On mouille avec un peu de bouillon, ou, à défaut, avec de l'eau, où l'on pourra faire dissoudre de l'extrait de viande de Liebig, et on couvre le feu; on ajoute du sel, du poivre, un morceau de sucre, deux clous de girofle et une feuille de laurier; puis on place sur la casserole un couvercle garni de cendre chaude, ou on met dans le four du fourneau, et on laisse cuire à petit feu pendant une heure ou une heure et demie au plus. On peut garnir la rouelle de pommes de terre, qu'on n'enfonce pas dans la sauce; elles cuisent à la vapeur de la viande et en prennent le parfum; on les sert autour du plat; on les remplace avantageusement par des scorsonères, que l'on fait cuire dans la sauce. Si le jus s'est trop attaché au fond de la casserole pendant la cuisson, on y verse, lorsque la viande est servie, deux ou trois cuillerées d'eau ou de bouillon. La casserole est alors remise sur le feu; le jus desséché est détaché et délayé à l'aide d'une cuiller et versé sur la viande. On peut ajouter une petite gousse d'ail hachée au moment de couvrir la rouelle. Ce mets simple est excellent.

Rouelle de veau aux fines herbes (entrée et déjeuner). — On la prépare sur le plat comme des côtelettes; on peut y ajouter un peu d'ail haché. Il faut mettre le feu dessus et dessous, et laisser cuire pendant une heure et demie à petit feu.

Rouelle de veau à la bourgeoise (entrée). — Battez-la bien : piquez-la de gros lardons; faites-la revenir dans le beurre; mouillez avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elle y baigne. Mettez des carottes, des oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un morceau de sucre, faites cuire pendant deux heures; ajoutez un roux, et laissez cuire encore pendant une heure. Servez après avoir dressé des légumes autour. On peut se dispenser de mettre un roux.

Rouelle de veau en carbonnade (entrée). — Faites une farce assez abondante, dont vous formerez une sorte de pâte, composée d'un mélange de mie de pain, de lard, de sel, de poivre, de deux œufs entiers; garnissez-en la rouelle des deux côtés, après l'avoir battue : ficelez bien; puis saupoudrez de farine, et faites revenir dans du beurre ; mouillez avec un peu de bouillon ou d'eau; faites cuire à petit feu, dessus et dessous, pendant deux ou trois heures, selon la grosseur du morceau. Dressez. Détachez les parties de farce qui pourraient être restées adhérentes à la casserole, en y mettant deux ou trois cuillerées d'eau ou de bouillon, et replacez-les sur le veau.

Escalopes.

Escalopes à l'huile (entrée et déjeuner). — Coupez de la rouelle de veau en tranches, puis en morceaux carrés de la grandeur d'une carte à jouer; parez-les bien, et battez les fortement pour les aplatir et les attendrir; saupoudrez abondamment de farine. Mettez de bonne huile d'olive dans une tourtière sur un feu vif; lorsqu'elle est bien chaude, placez-y autant d'escalopes que le fond de la tourtière peut en contenir; lorsqu'elles sont saisies d'un côté, tournez-les de l'autre. Faites roussir toutes les escalopes. Lorsqu'elles ont toutes passé dans la tourtière, ajoutez à l'huile du bouillon ou du jus, une cuillerée de chapelure, du sel, du poivre, du persil haché, remettez toutes les escalopes; couvrez; laissez mijoter pendant une heure. On peut donner une saveur relevée à ces mets en y ajoutant un jus de citron et une gousse d'ail haché. On sert les escalopes en couronne.

Escalopes au beurre (entrée et déjeuner). — Après avoir préparé les escalopes comme il est dit, on les saupoudre de farine et on les met dans une casserole ou une tourtière, dans laquelle on a fait vivement chauffer du beurre. On laisse parfaitement jaunir, et pendant ce temps on ajoute une gousse d'ail hachée menu. Lorsque la viande a belle couleur des deux côtés, on la baigne d'eau, on sale, on ajoute une pincée de quatre épices, et on laisse cuire avec feu dessus et dessous pendant environ deux heures tout au plus. Si la sauce paraissait trop claire, on découvrirait; si elle est trop réduite, on y met un peu d'eau; on la détache bien du plat et on lui laisse faire deux ou trois bouillons avant de servir.

Escalopes au vin (entrée et déjeuner). — Préparez-les comme

les précédentes, faites-les revenir dans du beurre après les avoir bien saupoudrées de farine ; lorsqu'elles commencent à jaunir, ajoutez un peu d'ail haché fin, du sel, du poivre et une feuille de laurier. Mouillez avec un verre de vin blanc : il faut que les escalopes baignent. Laissez cuire à petit feu dessus et dessous ; servez en couronne ; versez la sauce sur les escalopes. Si la sauce paraissait trop claire, on la laisserait bouillir à découvert ; si elle était trop courte, on la mouillerait quelques instants avant de servir.

Dans ces diverses préparations d'escalopes, on peut ajouter un peu de sauce tomate.

Quasi ou cul de veau.

On bat cette pièce de viande avant de la mettre à rôtir ; elle forme un beau rôti. Il ne faut pas l'arroser avec du beurre, car elle prendrait un goût de roussi fort désagréable. Quelques personnes mettent une cuillerée de vinaigre dans le jus, qu'on sert sous le rôti.

Quasi de veau aux oignons (entrée). — Après l'avoir battu, lardez-le avec de gros lardons assaisonnés de fines herbes, faites-le revenir. Choisissez dix ou douze beaux oignons, lardez-les comme la viande. Posez sur le quasi une couenne de lard ; mettez un verre de vin blanc, du sel, du poivre, du laurier, du thym et quelques clous de girofle. Faites cuire à très-petit feu dessus et dessous ; lorsque la cuisson est à moitié achevée, ajoutez les oignons. Dégraissez la sauce, passez-la au tamis, et versez-la sur la viande après avoir disposé les oignons autour.

On peut remplacer les oignons par des scorsonères grattées et coupées à la longueur convenable.

La quasi de veau peut être accommodé en daube à la bourgeoise, comme je l'ai indiqué pour la rouelle de veau.

Quasi de veau à la pèlerine (entrée). — Piquez-le de gros lardons ; faites-le revenir de tous côtés dans de l'huile ; mouillez avec un peu d'eau, où l'on pourra faire dissoudre de l'extrait de viande de Liebig ; mettez du sel, du poivre, des clous de girofle, un bouquet garni, faites cuire à petit feu, dessus et dessous, durant cinq ou six heures. Pendant ce temps, faites glacer au sucre douze beaux oignons. Lorsqu'ils sont glacés, mouillez-les avec le jus du quasi et un demi-verre de vin blanc ; ajoutez quelques champignons, et faites mijoter pendant quelques instants.

Au moment de servir, liez le jus resté dans la casserole avec un peu de fécule ; glacez avec du jus ; dressez la sauce et les oignons ; mettez le quasi au milieu.

Rognon.

Rognon à la poêle (déjeuner). — On coupe le rognon en tranches minces, et on le met dans la poêle avec un morceau de beurre et une grosse cuillerée de farine ; on fait sauter. Lorsqu'il commence à roussir, on mouille avec du vin rouge ou blanc, et on fait sauter de nouveau ; puis on ajoute du sel et du poivre. Lorsque la sauce est bien liée, on y met un peu de persil haché ; on mêle et on sert. Il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour faire cuire ainsi un rognon de veau.

Rognon de veau en omelette (hors-d'œuvre). — Voir *Omelette aux rognons*.

Fraise de veau (relevé et entrée).

La meilleure est la plus blanche ; on y comprend le gras-double. Bien qu'elle ait été échaudée quand on l'achète, il faut encore la faire dégorger dans de l'eau légèrement salée, et la laver avec soin dans cette eau. On la fait cuire à grande eau pour qu'elle soit blanche, pendant trois ou quatre heures, avec du sel, du poivre, des clous de girofle, du thym, du laurier et trois ou quatre oignons. On la sert, entourée de persil, aussi chaude que possible, sur un plat chauffé d'avance. On prépare, pour accompagner la fraise de veau, une sauce avec son bouillon, auquel on ajoute du sel, du poivre, du persil haché, de la civette et du vinaigre. On sert cette sauce dans un saucier.

Fraise de veau en blanquette (déjeuner). — Les restes de la fraise, et surtout le gras-double, font un excellent plat pour le déjeuner. On la coupe en morceaux, et on l'accommode comme la blanquette de veau ; mais il faut toujours y mettre un peu de vinaigre et ne lui laisser faire qu'un bouillon ; autrement elle durcirait.

Fraise de vea à la sauce tomate (déjeuner). — On en coupe les restes par morceaux, et on les fait réchauffer dans la sauce tomate un peu épicée.

Fraise de veau frite (entremets ou déjeuner). — Après l'avoir fait cuire comme je l'ai dit, on la laisse refroidir, et on la coupe par morceaux, qu'on passe dans la farine et qu'on fait frire. On

peut également les tremper dans la pâte à frire, ce qui est excellent; on entoure le plat de persil.

Ris de veau.

Ris de veau glacé. — On sert et on accommode cette partie de veau si délicate de la même manière que le fricandeau. Mais, avant de faire cuire les ris, il faut jeter de l'eau bouillante dessus et les parer. Les ris de veau cuits seuls ayant très-peu de saveur, il est bon d'y ajouter, pendant la cuisson, quelques morceaux de viande de veau, qu'on ne sert pas avec les ris, et qu'on mange le lendemain avec une sauce quelconque, ou qui font partie du repas des domestiques. On ne pique pas toujours les ris de veau; lorsqu'on veut les piquer, on se sert d'une lardoire très-fine.

Ris de veau à la poulette (entrée). — On les prépare comme la poitrine de veau. C'est un mets très-délicat. On peut y adjoindre quelques blancs de poulet et des cervelles.

Ris de veau en papillotes (déjeuner et entrée). — On les fait blanchir, puis on les coupe par tranches, on les garnit d'une farce composée de lard haché et de mie de pain trempée dans du lait, et on les entoure d'une barde mince de lard : on peut ajouter du persil et de la civette; ensuite on enveloppe les ris de veau dans un papier double, comme je l'ai indiqué pour les côtelettes de veau. On les fait cuire à petit feu sur le gril pendant une demi-heure; on sert comme des côtelettes en papillote.

Ris de veau au gratin (entrée et déjeuner). — Faites-les blanchir, coupez-les en tranches, rangez-les dans un plat qui puisse supporter l'action du feu et figurer ensuite sur la table. Faites fondre dans ce plat la quantité de beurre nécessaire. Mettez entre chaque tranche de ris ou sur le tout un peu de farce composée de lard, de fines herbes, de mie de pain finement émiettée et de champignons hachés très-fin; le tout assaisonné de sel, de poivre et d'un peu de muscade. Mouillez avec deux ou trois cuillerées de bouillon ou de jus; saupoudrez de chapelure; feu dessus et dessous. Servez sans changer de plat. Il ne faut pas qu'il y ait de sauce; tout ce que contient le plat doit même être un peu rissolé pour que ce mets soit réputé parfait.

Mou de veau.

Mou de veau à la poulette (entrée). — On fait dégorger et on

le change plusieurs fois d'eau en le pressant comme une éponge; puis on le prépare comme les tendrons de veau à la poulette.

Mou de veau en matelote (entrée). — On le fait dégorger et on lui laisse jeter quelques bouillons dans de l'eau salée et un peu vinaigrée; on le coupe par morceaux, on en achève la cuisson dans la sauce de matelote.

Cervelles de veau (entrée et entremets).

On les accommode soit à la poulette, soit au gratin et en matelote (voir *Ris de veau*); mais le plus souvent on les mange frites. Il faut commencer par les faire dégorger et par enlever la peau mince qui les recouvre; puis on les fait blanchir dans de l'eau assez fortement salée. On les laisse refroidir pour les couper en morceaux, et on les trempe dans la pâte à frire avant de les jeter dans la friture. On les sert avec du persil également frit.

Si l'on ne pouvait se procurer assez de cervelles de veau pour faire un plat suffisamment copieux, on pourrait y ajouter des cervelles de mouton; elles sont, il est vrai, un peu moins délicates, mais il faut être connaisseur pour y trouver de la différence.

On peut ajouter des cervelles de veau à une fricassée de poulet ou à des godiveaux.

Tête de veau.

Tête de veau au naturel (entrée et relevé). — Voir ce que j'ai dit relativement à la tête de veau au chapitre *manière de découper et de servir*.

Pour la faire cuire, on fend la peau sous la mâchoire inférieure; on dégarnit les os et on les coupe jusqu'aux grosses dents; ensuite on enlève la langue, qu'on peut laisser. Cela fait, on retourne la tête, on fend le palais, on dégarnit le museau en relevant la chair et la peau sans l'endommager, et on coupe le bout de l'os de la mâchoire supérieure; mais on peut s'en dispenser. On nettoie l'intérieur des oreilles avec le plus grand soin, en y introduisant un petit bâton garni de linge fin et mouillé; enfin on fait dégorger la tête de veau pendant deux heures dans de l'eau fraîche. Après l'avoir retirée de l'eau, on rabat les chairs; on reforme le mufle; on en frotte toute la surface avec un citron coupé en deux; puis on la ficelle et on l'enveloppe dans un morceau de linge fin et blanc. On rattache ce

linge avec une seconde ficelle, pour qu'il ne puisse pas se déranger.

On fait cuire la tête de veau dans un chaudron, mieux dans un grand pot de terre, qu'on remplit d'eau, à laquelle on ajoute du sel, du poivre, un oignon, une gousse d'ail, un gros bouquet garni. La cuisson doit se faire à petit feu et durer cinq à six heures au moins; pendant ce temps, on ajoute de l'eau bouillante lorsque celle du pot est trop tarie, parce qu'il faut que la tête baigne toujours. Il est bon de mettre la langue, bien lavée, à cuire dans le même vase que la tête, quoiqu'on ne la serve que rarement avec elle. Au moment de servir, on retire la tête du pot, au moyen de l'enveloppe de linge et de la ficelle, dont on la débarrasse, et on sert la tête, qu'on place sur un plat garni d'une serviette bien pliée, ornée de persil; quelques écrevisses entremêlées au persil donnent bonne apparence à ce plat. Lorsque la tête est dressée, on fend avec précaution la peau du crâne, on l'écarte et on enlève les deux os qu'elle recouvre; puis on replace la peau. Si on craignait de déformer la tête, on pourrait se dispenser d'enlever ces os. On sert, dans un saucier, une sauce faite avec le bouillon même de la tête, du vinaigre, des fines herbes et un peu de civette hachées, du poivre et du sel; quelques personnes y ajoutent de l'huile. Ce qui reste du bouillon dans lequel a cuit la tête de veau n'est propre tout au plus qu'à faire une soupe aux choux.

Une tête de veau bien cuite à point et élégamment servie est une fort belle pièce.

Tête de veau en tortue (entrée). — Pour la faire comme l'indique le *Cuisinier impérial*, il faut tant d'ingrédients et de recherche, qu'une cuisinière de talent ordinaire courrait grand risque d'y perdre la tête; d'ailleurs cette préparation exige des ressources qui ne sont pas habituellement à sa disposition. Pour éviter ces inconvénients, voici une recette qui, quoique beaucoup plus modeste, n'en fournit pas moins un excellent mets.

Lorsque la tête de veau est parvenue à l'état de cuisson convenable, pour la servir au naturel, on la coupe par morceaux, en ayant soin d'enlever tous les os, mais en conservant entiers les yeux ainsi que les oreilles; puis on fait faire au tout quelques bouillons dans une sauce préparée de la manière suivante :

On coupe en morceaux une quantité suffisante de jambon fumé, qu'on fait roussir dans une casserole; on mouille avec du

jus ou du consommé. On y met un bouquet garni, et on laisse bouillir pendant deux heures. On ajoute alors autant de sauce tomate et de bon vin de Madère sec qu'on a mis de bouillon, et on laisse bouillir encore pendant une heure; on sale peu à cause de la présence du jambon; on met du poivre, du piment en poudre, au degré convenable, mais sans oublier que la sauce doit être relevée. On ajoute dans cette sauce des champignons, des truffes coupées en tranches, des fonds d'artichaut, des crêtes de coq, deux ou trois cervelles coupées par morceaux. Lorsque tout cela est cuit, on retire le jambon, mais on laisse les autres ingrédients. On y met alors les morceaux de tête de veau et quelques écrevisses, et on laisse jeter quelques bouillons. Pour servir, on dresse d'abord les morceaux de tête, la peau en dessus, et on termine par les deux yeux et les deux oreilles, qu'on place debout. On dispose autour du plat les garnitures avec un peu de symétrie; puis on verse la sauce sur le tout. Si elle n'était pas assez épaisse, on pourrait la lier avec un peu de fécule au moment de servir; si elle n'était pas assez colorée, il faudrait lui donner de la couleur à l'aide du caramel ou de la moitié d'une boule d'oignon ou de l'extrait de viande de Liebig.

Ce mets est recherché; il peut néanmoins être préparé sans frais exagérés.

Tête de veau en tortue au blanc (entrée). — Après avoir préparé la tête comme je viens de le dire, on met dans une casserole 125 grammes de beurre, 500 grammes de lard haché, auxquels on ajoute trois grandes cuillerées de farine; on tourne un instant, en ayant soin de ne pas laisser jaunir; on mouille avec de l'eau chaude et on délaie la farine aussi exactement que possible. Lorsque la sauce est prise, on ajoute une bouteille de bon vin blanc, du sel, du poivre, six gros oignons, quelques clous de girofle, un morceau d'écorce de citron, un gros bouquet garni, sans persil, et du piment. On peut mettre ce dernier entier et le retirer au moment de servir. On couvre d'une feuille de papier et on laisse cuire pendant une heure; après quoi on exprime un jus de citron dans cette sauce et on y met la tête de veau, la cervelle coupée par morceaux, des écrevisses, des truffes coupées en tranches, des champignons, qu'il faut faire bouillir un moment dans un grand volume d'eau salée, sans quoi ils noirciraient la sauce. On couvre d'une feuille de papier et on laisse bouillir encore pendant une demi-heure. Alors on prend séparément chaque morceau et on le laisse égoutter; puis

on dresse sur le plat, comme je le dis plus haut. On sert les truffes, les champignons, les écrevisses et la cervelle autour de la tête. On passe la sauce et on la remet sur le feu; lorsqu'elle bout, on met une liaison avec trois jaunes d'œufs, mais il ne faut pas laisser bouillir après avoir mis la liaison. Cette sauce doit être très-blanche. On peut arranger la moitié de la tête de cette façon, et l'autre moitié comme l'indique la recette précédente; on obtient ainsi deux fort jolis vis-à-vis. Chaque plat est surmonté par une oreille placée debout et au centre.

Tête de veau frite (hors-d'œuvre). — On coupe par morceaux les restes d'une tête de veau au naturel, et on les fait frire après les avoir trempés dans la pâte.

Tête de veau en blanquette (entrée, déjeuner). — Faites fondre un morceau de beurre sans le laisser roussir, ajoutez-y une forte cuillerée de farine; tournez; mouillez avec de l'eau chaude, puis délayez. Lorsque la sauce est prise, mettez-y la tête de veau avec du sel, du poivre et un peu de muscade; laissez faire quelques bouillons. Liez à l'aide d'un ou deux jaunes d'œufs. Ajoutez du persil haché fin. On peut mettre dans la liaison un filet de vinaigre ou un jus de citron.

Oreilles de veau.

Oreilles à la sauce piquante (entrée). — Nettoyez des oreilles avec grand soin et faites-les cuire avec le même assaisonnement que pour une tête entière. Lorsqu'elles sont cuites, dressez-les sur un plat et fendez-en l'extrémité, que vous renversez en arrière. Versez autour du plat et au milieu soit une sauce piquante à laquelle vous ajoutez quelques truffes ou des champignons, soit une sauce tomate, ou bien une purée d'oignons, une sauce provençale ou toute autre purée quelconque. On peut mettre dans chaque oreille une truffe cuite au vin blanc.

Oreilles de veau frites (hors-d'œuvre). — Lorsqu'elles sont cuites, on les coupe en deux dans le sens de leur longueur, on les poivre et on les garnit de farce à quenelles (voir *Quenelles*). On les trempe dans des œufs battus, le blanc et le jaune ensemble, on les saupoudre de mie de pain parfaitement émiettée, puis on les fait frire à grande friture.

Langue de veau.

Langue grillée (entrée et déjeuner). — On pèle, tandis qu'elle

est encore chaude, la langue cuite avec la tête de veau; le lendemain, on peut la servir à déjeuner. Pour cela on la fend en deux sans la séparer entièrement, et on la tient ouverte au moyen d'une ou deux petites brochettes de bois. On sale, on poivre et on met sur le gril après l'avoir enduite de bon beurre. Il faut servir sur un plat chaud, et garnir la langue de beurre manié de persil haché, de sel et de poivre; on peut aussi la paner, ce qui est fort bon. Plusieurs langues de veau accommodées comme je viens de le dire forment un plat très-présentable.

Langues de veau en daube (entrée). — Faites-leur jeter quelques bouillons à grande eau pour pouvoir en enlever la peau et les parer; puis piquez-les de gros lardons et mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre ou quelques morceaux de lard, le quart d'un verre d'eau-de-vie, des oignons, des carottes, du sel, du poivre, quelques clous de girofle, une demi-boule d'oignon, du thym, du laurier et un peu de consommé ou un peu d'eau, à laquelle on peut ajouter de l'extrait de viande de Liebig. Faites cuire à petit feu dessus et dessous. Si la sauce se desséchait, vous ajouteriez un peu d'eau ou de bouillon; laissez cuire pendant cinq ou six heures. Au moment de servir, fendez les langues de veau, garnissez-les de légumes cuits en même temps qu'elles et versez la sauce dessus. On peut décorer le plat de quelques tranches de cornichon.

Pieds de veau (entrée, hors-d'œuvre).

On peut les préparer de toutes les façons indiquées pour la tête. Un pied de veau cuit dans le pot-au-feu donne un excellent goût à la soupe : dans ce cas, le bouillon refroidi se prend en gelée. Le pied de veau peut être accommodé à la sauce piquante (entrée) et servir de garniture au bœuf. Mangé à l'huile et au vinaigre, il est presque aussi bon que la tête. On enlève le gros os. Lorsqu'il est frit, il devient hors-d'œuvre.

Foie de veau.

Foie rôti (rôt). — Lardez-le de gros lardons fortement assaisonnés de poivre, fines herbes et oignons hachés; faites-le mariner cinq heures dans un peu d'huile, avec du thym, du laurier, du sel et des quatre épices; retournez-le pour qu'il marine également partout. Pour le faire cuire, entourez-le d'une feuille de papier fortement graissée de bonne graisse

de porc; embrochez-le et placez-le devant un feu doux pendant environ une heure et demie, ou mettez-le le même temps dans le four du fourneau économique. Avant de servir, enlevez le papier. Ajoutez au jus qu'il a rendu des échalotes hachées très-fin, deux cuillerées de bouillon, du poivre, des fines herbes : faites jeter quelques bouillons. Servez cette sauce sous le foie ou dans un saucier.

Foie de veau en daube (entrée et relevé). — Piquez-le de gros lardons fortement assaisonnés comme ci-dessus; mettez-le dans une casserole avec du lard, des carottes, des oignons, du sel, du poivre, un bouquet garni, un grand verre de vin blanc et un morceau de sucre; faites-le cuire pendant trois heures à très-petit feu, dessus et dessous. Servez chaud avec les légumes et la sauce courte. Par l'addition d'un pied de veau au foie, le jus se congèlera en refroidissant. Le foie de veau froid, entouré de gelée, peut être servi au déjeuner.

Foie de veau aux scorsonères (entrée). — Faites-le cuire en daube; une heure avant de servir, enlevez les légumes et remplacez-les par des scorsonères grattées et coupées à la longueur convenable, que l'on sert autour du foie.

Foie de veau à la paysanne (entrée). — Piquez-le et mettez-le cuire dans une casserole avec de l'eau, du poivre, peu de sel, une feuille de laurier; retournez-le une ou deux fois pendant la cuisson, qui doit durer deux heures et demie; découvrez s'il y a trop de sauce, elle doit être courte. Servez; c'est excellent.

Foie de veau au vin (déjeuner). — Lardez-le comme le précédent; mettez-le dans une casserole avec du lard, des oignons entiers, un bouquet garni, un grand verre de vin rouge, deux si le foie est gros; laissez-le cuire pendant deux ou trois heures au plus, à très-petit feu dessus et dessous. Au moment de servir, délayez un peu de fécule dans la sauce pour la lier.

Foie de veau à la poêle (déjeuner). — Coupez-le en tranches minces, grandes au plus comme la moitié de la main, et mettez-le dans la poêle avec un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachée, du sel, des quatre épices en assez forte proportion; passez sur le feu, ajoutez une bonne cuillerée de farine, mêlez; mettez un verre de vin rouge; faites cuire pendant dix minutes, un quart d'heure au plus. Servez immédiatement.

Foie de veau en bifteck (déjeuner). — Coupez quelques tranches de foie de veau; faites-les revenir d'un côté, puis de l'autre, dans du beurre, pendant environ dix minutes; salez, poivrez,

mettez sur le gril. Servez sur un plat chaud, avec du beurre manié de persil, de sel et de poivre, un peu de ciboule hachée très-fin. Vous pouvez y ajouter un jus de citron ou un filet de vinaigre.

MOUTON.

La chair du mouton doit être rouge très-foncé, et la graisse qui la recouvre parfaitement blanche et ferme. Comme toutes les viandes, elle doit rester quelques jours dans le garde-manger; c'est d'ailleurs celle qui se conserve le mieux.

Les moutons de la race de la Charmoise ou des races anglaises hâtives peuvent être abattus à l'âge de quatorze ou quinze mois, et fournissent une viande infiniment préférable à celle des anciennes races de France, et surtout à celle des mérinos, qui ne peuvent être engraissés qu'à quatre ou cinq ans.

Il y a quatre morceaux de mouton qui peuvent être rôtis : le gigot, les côtes, le filet et l'épaule; mais on sert rarement l'épaule de cette façon.

Gigot.

Gigot rôti. — Il doit être rebondi, avoir le manche court et la chair presque noire. Exposé à l'air et à l'abri des mouches, il se dessèche et pourrait, en hiver, être gardé pendant dix jours; c'est, de toute la provision, le morceau qui peut être le dernier livré à la consommation.

Avant de mettre un gigot rôtir, il faut le battre fortement, puis le parer, c'est-à-dire enlever la surabondance de graisse dont il est quelquefois couvert, l'arrondir, retrancher les portions de peau qui se dessèchent ordinairement en cuisant; mais il faut se garder de toucher à la peau de dessus. Lorsque le gigot est accompagné de sa queue, on la pique dans la chair, en y faisant d'abord un trou avec un couteau. On donne un coup de couteau en dehors dans la jointure, pour couper le tendon et pouvoir rapprocher le manche du gros de la cuisse; puis on sépare et on enlève le tendon du jarret, et on coupe le bout du manche, dans la chair duquel on introduit, au moyen du couteau, une gousse d'ail ou même deux.

On place le gigot dans un plat qui puisse aller au feu, et dans lequel on aura mis quatre cuillerées d'eau; puis on le met dans le four du fourneau économique, qui doit être très-chaud, parce que cette viande demande à être saisie.

Si on fait rôtir à la broche, il faut embrocher le gigot en passant d'abord la broche dans la partie appelée manche, puis ensuite dans le gros de la cuisse.

Le feu devant lequel on se propose de faire rôtir un gigot doit être préparé et allumé à l'avance et très-actif, parce qu'il faut que cette viande soit saisie; sans cela, elle perd beaucoup de sa qualité.

Une heure et demie de cuisson est largement suffisante pour un gros gigot; un quart d'heure par livre avec un feu bien entretenu est suffisant. Pour qu'un gigot soit cuit à point, la chair doit être rouge au centre, mais non pas brune ni violette. Pour obtenir ce résultat, il faut du soin, toujours du soin; c'est le moyen de bien faire. Il est bon de mettre deux cuillerées d'eau dans la rôtissoire. On sale, à moitié cuisson, avec du sel fin.

Lorsque le gigot est cuit, et au moment de le servir, on enveloppe le manche dans un morceau de papier blanc dont on découpe le bord, ou on le place dans un manche à gigot en métal ou en bois fait exprès. On doit faire chauffer le plat dans lequel on sert un gigot.

Gigot rôti mariné (rôt). — Une marinade relève le goût du gigot et lui communique une saveur peu différente de celle du chevreuil. Pour le faire mariner, après l'avoir vigoureusement battu, on le fait tremper, pendant quarante-huit à soixante heures, dans un mélange d'huile, de vinaigre, de sel, de poivre, d'ail, de thym, de laurier et de clous de girofle; quelques personnes le laissent mariner pendant cinq ou six jours. On le tourne dans cette marinade, et on l'en arrose plusieurs fois. On le fait cuire comme le précédent, à moitié cuisson, on ajoute la marinade au jus, et on arrose le gigot. On passe le jus avant de servir.

Moyens d'employer les restes d'un gigot. — L'os d'un gigot fait une soupe aux choux et d'assez bon jus.

Les restes de viande peuvent être servis en émincé, accompagnés d'une sauce piquante dans laquelle on aura fait bouillir les os concassés du gigot. On ne doit mettre la viande dans la sauce qu'au moment de servir, parce qu'il faut qu'elle ne fasse que chauffer; si elle bouillait, elle durcirait beaucoup, à moins que l'ébullition ne soit prolongée pendant environ une heure et demie : elle prend alors le goût et la nature d'une viande bouillie, et devient très-tendre. On retire les os au dernier moment. On peut ajouter à la sauce quelques tranches de cornichon.

Ces mêmes restes servis dans une sauce de salmis sont encore

meilleurs. On fait également bouillir les os dans la sauce, et seulement réchauffer la chair.

Les restes du gigot mis en hachis font un très-bon plat.

On peut mettre quelques pommes de terre cuire dans ce hachis.

On peut faire avec les restes du gigot un ragoût par le procédé suivant. On coupe par le milieu l'os qui se trouve à l'endroit où l'on a enlevé les tranches; on fait revenir quelques morceaux de salé ou de jambon; on soumet à la même préparation, dans la graisse qui en sort, quelques ronds de carottes et quelques oignons. Après avoir retiré ces légumes de la casserole, on passe dans la même graisse les restes du gigot; on les retire, on y jette une cuillerée de farine et on tourne; on mouille aussitôt avec de l'eau chaude, à laquelle on peut ajouter de l'extrait de viande de Liebig, et on remet dans cette sauce les restes du gigot, les légumes et le salé; puis on laisse cuire le tout à petit feu, dessus et dessous, pendant deux ou trois heures. Ce mets, trop peu usité, est fort bon.

On peut aussi faire avec les restes du gigot un excellent haricot de mouton.

Enfin, on peut se borner à les couper en tranches et à les faire réchauffer dans le jus, ou les mettre sur le gril avec du sel et du poivre. Dans ce cas, on les garnit de beurre manié de persil, comme on le fait pour les biftecks.

Gigot dans son jus (entrée et relevé). — Après l'avoir paré comme je l'ai dit plus haut, on le pique de gros lardons assaisonnés, et on le fait revenir des deux côtés dans du beurre. On place sous le gigot, dans la casserole, ou mieux dans la braisière, une couenne de lard; on y met au plus deux verres d'eau, du sel, du poivre, du thym et du laurier. On fait cuire à petit feu, dessus et dessous, pendant quatre ou cinq heures. On peut mettre autour du gigot quelques gros oignons. On le sert sur une purée de légumes à laquelle on ajoute son jus, ou bien encore sur des haricots entiers qu'on a fait cuire séparément.

Gigot à l'eau ou en daube (entrée, relevé). — Parez-le comme je l'ai indiqué plus haut, ou désossez-le en fendant la chair dans la partie la moins épaisse, pour pouvoir l'ouvrir et enlever les os (quelques personnes n'ôtent pas le manche). — Piquez de gros lardons le gigot, puis roulez-le et ficelez-le solidement, en lui donnant une bonne forme. Concassez les os, ôtez les esquilles.

Faites revenir le gigot de tous côtés dans du beurre. On peut aussi faire fondre quelques morceaux de poitrine de cochon ou de jambon très-gras, et faire revenir le gigot dans cette graisse. Mouillez avec de l'eau ; placez sous le gigot une couenne de lard ; rangez autour du jambon les os du gigot, et ajoutez un peu de sel, de poivre, deux morceaux de sucre et un bouquet garni. Faites cuire à petit feu, dessus et dessous, pendant deux heures. Introduisez alors sous les os cinq ou six gros oignons, dix ou douze morceaux de carottes; laissez cuire encore pendant trois heures. Une heure avant de servir, ayez 15 à 20 marrons dont vous aurez enlevé la grosse peau; faites-les blanchir à l'eau bouillante pour enlever la fine, et mettez-les dans la daube. On peut remplacer les marrons par des scorsonères. Au moment de servir, dressez les légumes autour du gigot, dégraissez la sauce, passez-la et versez-la dessus. Au lieu d'eau pure, on peut employer soit du vin blanc, soit un demi-verre d'eau-de-vie et de l'eau. On peut aussi, une demi-heure avant de servir, retirer un demi-verre de jus dégraissé, et le faire réduire en glace dans une petite casserole; on glace le gigot lorsqu'il est sur le plat, et on ajoute un peu d'espagnole.

Ce mets peut être servi froid; dans ce cas, on ajoute aux ingrédients indiqués plus haut un pied ou un jarret de veau coupé en deux, et on fait refroidir le jus à part; il se prend en gelée, qu'on sert autour du gigot.

Gigot aux haricots verts. — Il s'apprête comme le filet de mouton.

Filet de mouton.

Filet rôti (*rôt*). — Avant de le mettre rôtir, on le bat, et on donne un petit coup de couperet à chaque jointure. Le filet peut être préparé par tous les procédés applicables au gigot. On peut aussi le diviser en côtelettes qui ne sont peut-être pas aussi belles que celles des côtes, mais qui sont aussi bonnes. Si l'on désire qu'elles aient un os comme les autres côtelettes, lorsqu'on prépare celles-ci, on laisse deux côtelettes ensemble, mais un seul os, ce qui convient quand elles sont petites, ou on se procure les os des côtelettes découvertes, et on en enfonce un dans chaque côtelette de filet avant de les mettre cuire.

Filet de mouton aux choux (entrée). — On le prépare absolument comme l'épaule de veau aux choux; son fumet se rapproche beaucoup de celui du gibier. Le gigot, le carré et l'épaule

peuvent s'accommoder aux choux : c'est un plat de résistance qui plaît généralement. On peut ajouter quelques morceaux de jambon placés autour du filet. (Voir *Épaule de veau aux choux.*)

Filet ou carré de mouton aux haricots verts (entrée). — Battez le filet, faites-le revenir, mouillez-le avec de l'eau et mieux avec du bouillon, ou ajoutez de l'extrait de viande de Liebig ou un peu d'espagnole, et ajoutez-y du sel, du poivre et un bouquet garni. Lorsque le filet de mouton est presque cuit, dégraissez ; ajoutez de petits haricots verts bien tendres, auxquels vous aurez fait faire à l'avance quelques bouillons à grande eau salée. Lorsqu'ils sont cuits, servez autour du filet. C'est un fort bon plat. L'épaule farcie, ainsi que le carré et le gigot, peut être apprêtée de même.

Poitrine de mouton (déjeuner).

Lorsqu'elle a été cuite dans le pot-au-feu ou dans une soupe aux choux, on l'assaisonne de sel et de poivre ; ensuite on la pane pour la mettre sur le gril. On la sert soit sur des choux retirés de la soupe et qu'on fait mijoter pendant quelque temps dans du beurre ou de la graisse avec du sel et du poivre, soit sur une purée quelconque, soit enfin avec une sauce tomate. Quelques personnes se contentent de la manger grillée, avec un peu de vinaigre.

Le collet peut être traité comme la poitrine. Ces deux morceaux font une excellente soupe aux choux.

Côtelettes de mouton.

Pour qu'elles soient tendres, il faut les prendre dans le carré ; j'ai dit, à l'article *Filet*, qu'on pouvait en retirer aussi de ce morceau ; mais ces dernières ne sauraient figurer dans un dîner de cérémonie, quoiqu'elles soient aussi bonnes que les autres.

Côtelettes du carré au naturel (hors-d'œuvre et déjeuner). — Coupez nettement les côtelettes du carré, et dégarnissez l'os dans la moitié de sa longueur, non en retroussant la chair qui le recouvre, comme je l'ai vu faire quelquefois, mais en l'enlevant. Cette chair peut être employée à plusieurs usages dans la cuisine, comme, par exemple, dans la soupe aux choux ou dans un ragoût quelconque. Battez les côtelettes et faites-leur reprendre bonne forme ; salez et poivrez, puis mettez sur le gril et sur un feu vif ; il ne faut les retourner qu'une fois et

les servir sur un plat chaud. Elles doivent être rouges au centre, mais non violettes. Un peu d'habitude fait connaître le degré de cuisson convenable. Ces côtelettes sont servies en couronne, l'os en haut. On peut les placer sur une purée quelconque ou sur une sauce tomate : alors elles peuvent être considérées comme entrée.

Côtelettes panées (hors-d'œuvre et déjeuner). — Préparez-les comme je viens de le dire, et, après les avoir enduites de beurre fondu ou d'huile d'olives, assaisonnez de sel et de poivre, panez-les, c'est-à-dire garnissez-les de mie de pain finement émiettée ; cela fait, il convient de les empiler et de les laisser reposer un jour. Faites cuire sur le gril comme les précédentes ; ne les retournez qu'une fois, sous peine de les voir se dessécher. Servez comme dans la recette précédente.

Côtelettes au jus (entrée et déjeuner). — Après les avoir parées, faites-les cuire à petit feu, dessous et dessus, pendant deux heures et demie, dans une casserole bien couverte, avec du bouillon ou du jus, du sel, du poivre, deux ou trois oignons, du thym, du laurier et une boule d'oignon. Un quart d'heure avant de servir, retirez une partie de jus et faites-le glacer. On peut ajouter un peu d'espagnole ou de l'extrait de viande de Liebig. On peut les servir sur une purée quelconque ou une farce à l'oseille ou à la chicorée, ou des haricots verts ou écossés qu'on assaisonne avec le jus. Pendant ce temps, les côtelettes restent dans une casserole bien couverte, près du feu. Le jus étant à son point, on glace les côtelettes et on les sert sur la purée, etc.

Côtelettes sautées à la poêle (hors-d'œuvre et déjeuner). — Après les avoir panées, on les met dans la poêle avec un morceau de beurre, du sel et du poivre ; on les fait cuire à petit feu, puis on enlève les côtelettes une à une, pour les bien séparer de la graisse, et on les dresse. On retire une partie de la graisse, et on jette dans celle qui reste une échalote et des fines herbes hachées, du sel et du poivre. On fait sauter en ajoutant trois ou quatre cuillerées de bouillon ou d'eau, et on laisse faire un ou deux bouillons. On détache avec une cuiller le jus qui s'est attaché au fond de la poêle, et on le sert sur les côtelettes. Il est bon de jeter dans la sauce des cornichons hachés. Il ne faut apprêter de cette manière que des côtelettes très-tendres, car ce mode de cuisson les rend souvent dures; ce mets a une saveur assez relevée.

Épaule de mouton.

Elle peut être préparée à l'aide des différents procédés indiqués pour le gigot ; mais elle est souvent dure lorsqu'on la fait rôtir.

Épaule de mouton farcie (entrée). — On l'accommode exactement comme l'épaule de veau.

Haricot de mouton (entrée et déjeuner).

Je laisse à d'autres le soin de rechercher l'étymologie de ce nom assez singulier, pour m'occuper seulement du ragoût. Faites revenir dans du beurre des navets petits et entiers ou coupés ; les navets ronds de Freneuse et les petits navets ronds de Finlande sont les meilleurs pour cet usage. Si vous n'avez à votre disposition que des navets un peu gros, taillez-les d'une forme agréable, au lieu de vous borner à les couper en quartiers ; faites revenir quelques morceaux de poitrine de cochon ou de jambon. Passez dans cette graisse le mouton qui doit être apprêté en haricot. (Le filet coupé par morceaux est la pièce la plus convenable.) Retirez le mouton ; faites un roux, mouillez avec de l'eau ou du bouillon ; remettez la viande sur le feu avec du sel, et du poivre, deux clous de girofle et un bouquet garni ; laissez cuire pendant deux heures au moins, à petit feu dessus et dessous ; puis ajoutez les navets ; laissez cuire encore pendant une heure. Dégraissez. Dressez les morceaux de mouton en pyramide, et rangez les navets autour.

On peut, après les navets, placer sur le tout des pommes de terre entières, de moyenne grosseur ; elles cuisent sans pénétrer dans la sauce, ce qu'il faut éviter, parce qu'elles l'absorberaient presque totalement. Cuites ainsi, elles sont excellentes ; on les sert en couronne autour du plat.

Rognons de mouton.

Rognons à la brochette (déjeuner, hors-d'œuvre). — Enlevez la petite peau qui les recouvre, fendez-les à moitié du côté arrondi, ouvrez-les, et passez en biais, en croix dans la chair, deux petites brochettes de bois ou d'argent, pour les tenir ouverts pendant qu'ils cuisent. Salez et poivrez. Mettez sur le gril peu de temps, d'abord du côté ouvert, retournez une minute et servez sur un plat chauffé avec du beurre manié de persil haché.

Rognons de mouton à la poêle (déjeuner.) — On les pèle et

on les coupe en deux; on les prépare ensuite comme les rognons de veau. Les gourmets les arrosent de vin de Champagne.

Langues de mouton (entrée).

On les accommode comme les langues de veau; elles peuvent être servies sur toutes espèces de purées, après avoir passé sur le gril.

Cervelles de mouton.

On les accommode et on les sert comme les cervelles de veau.

Queues de mouton en daube (entrée).

Préparées comme le gigot en daube, les queues de mouton fournissent un mets assez délicat. On peut aussi les faire cuire dans un pot-au-feu ou dans une soupe aux choux, puis les mettre sur le gril, panées ou non panées, et les servir soit avec du beurre manié de persil, soit sur une purée, soit avec une sauce tomate ou autre.

Pieds de mouton.

Pieds à la poulette (entrée). — Après les avoir bien lavés, on les met au feu, dans une marmite ou un pot de terre, avec de l'eau, deux oignons, un gros bouquet garni, du sel, quelques clous de girofle. Leur cuisson exige de six à sept heures. Lorsqu'ils sont cuits, et ils ne peuvent jamais l'être trop, on les verse dans une passoire pour en faire égoutter le jus; puis on fend chaque pied entre les deux ergots : il s'y trouve une petite boule remplie de poil, qu'on enlève. On ôte également les os, puis on met les pieds, ainsi parés, dans une casserole, avec un morceau de beurre et une cuillerée de farine; on fait bien sauter le tout, après y avoir ajouté du sel, du poivre et un peu de muscade; on mouille avec de l'eau; on laisse mijoter pendant quelques instants, et on y joint du persil haché. La liaison composée d'un ou deux jaunes d'œufs, ne doit être ajoutée qu'au moment de servir : on peut aussi y mettre un filet de vinaigre ou un jus de citron.

Pieds de moutons frits (hors-d'œuvre et déjeuner). — Après les avoir fait cuire et les avoir préparés comme il est dit ci-dessus, on les fait mijoter pendant une heure dans une marinade composée de sel, de poivre, de muscade et d'un morceau de beurre; on laisse refroidir; puis on trempe chaque morceau dans

des œufs battus, blanc et jaune ; on le pane soigneusement et on le fait frire.

Pieds de mouton à la sauce tomate (entrée, déjeuner). — Lorsqu'ils sont cuits et prêts à être assaisonnés, on les fait sauter dans le beurre avec une cuillerée de farine, du sel et du poivre ; on mouille avec de la sauce tomate.

Pieds de mouton au fromage (entrée). — Après les avoir préparés comme pour les accommoder à la poulette, au lieu d'y ajouter une liaison, on les place par couches sur un plat qui puisse supporter l'action du feu ; entre chaque couche de pieds on dispose une couche de fromage râpé, composée de trois quarts de gruyère et d'un quart de parmesan, auquel on ajoute un peu de beurre. On termine par du fromage, qu'on couvre de chapelure. On met le tout sur le feu et on couvre le plat avec le four de campagne chaud et garni de charbon allumé, ou dans le four du fourneau économique ; lorsque le mets a pris une belle couleur, on sert sans changer de plat. C'est une des bonnes manières de manger les pieds de mouton.

AGNEAU ET CHEVREAU.

On accommode de la même manière l'agneau et le chevreau ; les recettes suivantes conviennent donc à tous les deux. Lorsque l'agneau est gras, il est excellent et peut être comparé à du bon mouton ; mais sa viande est moins nutritive.

Quartier de devant ou de derrière d'agneau ou de chevreau rôti.

Le quartier du gigot est préférable ; cependant les petites côtelettes du quartier de devant sont très-estimées. Mettez le quartier du gigot rôtir avec bon feu ; versez deux ou trois cuillerées d'eau dans la rôtissoire. Dès que la graisse commence à fondre, saupoudrez peu à peu le rôti avec de la mie de pain bien émiettée ou de la chapelure, à laquelle vous aurez préalablement mêlé du persil haché. Ce rôti doit avoir une belle couleur et être croustillant. Arrosez avec la graisse et le jus qui en découlent. Servez sur un plat chaud, parce que la graisse figée perd de son mérite. On remplace avantageusement la broche et la rôtissoire par le four du fourneau économique bien chaud, en mettant le quartier d'agneau dans un plat qui peut aller au feu et dans lequel on aura mis un peu d'eau. Quelques personnes mettent un

filet de vinaigre au fond du plat. Les restes de ce rôti font une excellente blanquette pour déjeuner. On les sert aussi avec une sauce tomate. Ce rôti peut être cuit sans être pané, mais il doit toujours être croustillant.

Carré d'agneau à la Périgord (entrée).

Faites revenir dans du beurre, avec des tranches de rouelle de veau ; ajoutez un peu d'huile, de persil et de la ciboule hachés, du sel, du poivre, et des morceaux de jambon ; mouillez avec du bouillon ; mettez quelques truffes ou des champignons coupés par morceaux ; faites cuire à petit feu ; ajoutez la moitié d'un jus de citron. Lorsque le carré est cuit, dégraissez ; dressez sur le plat et mettez les truffes en dessus ; passez la sauce ; versez-la dessus. L'agneau n'est réellement ici que l'accessoire.

Côtelettes d'agneau (déjeuner).

Préparées et cuites comme celles de mouton, elles sont excellentes.

Agneau aux oignons (entrée).

Coupez la pièce en morceaux carrés ; faites revenir d'abord huit à dix gros oignons dans du beurre, puis passez-y les morceaux de viande ; retirer-les. Faites un roux ; mouillez avec de l'eau, mieux avec du bouillon ; remettez l'agneau dans la casserole, les oignons autour ; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni ; mettez du feu dessous et dessus ; laissez cuire pendant deux heures et demie. Servez les oignons autour. On peut se dispenser de faire un roux.

Têtes d'agneau.

On les fait cuire et on les sert comme les têtes de veau ; mais il s'en faut de beaucoup qu'elles aient aussi bonne apparence.

Pieds d'agneau (entrée).

On les accommode et on les prépare de toutes les façons indiquées pour les pieds de mouton, et ils leur sont infiniment préférables. Leur cuisson est faite en deux ou trois heures.

PORC.

Un bon porc doit avoir la graisse ferme et parfaitement blan-

che, la chair du filet et des côtes blanche comme du veau et celle des cuisses rouge. La chair doit aussi être ferme.

Plusieurs races anglaises très-précoces ont été introduites en France et s'y propagent rapidement; leur chair est de beaucoup préférable à celle des anciennes races françaises. Les cochons de lait de ces races perfectionnées conviennent surtout pour être rôtis, parce qu'ils ont les os petits, la peau fine, et sont très-gras et ronds.

Porc frais rôti (rôt et déjeuner).

C'est ordinairement le filet qu'on choisit comme pièce de rôti; cependant on fait aussi rôtir les côtes. On doit avoir le soin de donner un coup de couperet sur les jointures des os pour qu'on puisse les séparer facilement en découpant. On peut aussi désosser le filet, le ficeler en roulant; alors il a l'apparence d'un filet de bœuf et se découpe en tranches. Il faut battre le morceau destiné à fournir le rôti, le saler légèrement à l'avance, puis attendre qu'il soit suffisamment mortifié ; mais il faut aussi veiller à ce qu'il ne prenne pas un goût d'*éventé*, saveur désagréable que le porc contracte assez facilement. On le fait cuire devant un feu modéré pendant au moins deux heures; c'est, de toutes les viandes, celle qui doit être la plus cuite; cependant il ne faut pas qu'elle ait trop de couleur. On dégraisse le jus avant de le servir sous le rôti. Cette graisse est excellente pour assaisonner des légumes secs, et peut remplacer le beurre dans une foule de ragoûts, on peut aussi la manger étendue sur du pain. Les os d'un rôti de porc frais font une excellente soupe aux choux. Ce rôti est peut-être meilleur froid que chaud, et peut être servi froid à déjeuner.

Moyen de tirer parti des restes d'un rôti de porc. — La sauce qui convient le mieux pour assaisonner ces restes est une sauce Robert, dans laquelle, après les avoir coupés en tranches, on les fait réchauffer, sans les faire bouillir. Le porc rôti est encore fort bon avec une sauce tomate ou une sauce piquante. Si la sauce Robert paraissait trop relevée, on pourrait la remplacer par une purée d'oignons. On peut mettre dans toutes les farces les restes d'un rôti de porc.

Côtelettes.

Côtelettes de porc frais à la poêle (entrée et déjeuner). — On les met dans la poêle, sur un feu clair, avec très-peu de

graisse, seulement pour faciliter la fonte de la graisse des côtelettes, et on les fait jaunir des deux côtés ; on sale et on poivre ; ensuite on diminue le feu pour qu'elles achèvent de cuire doucement. On les dresse et on met dans la poêle un peu d'eau dont on se sert pour détacher le jus avec une cuiller pendant qu'il bout. En retirant du feu, on peut ajouter un filet de vinaigre et quelques cornichons coupés en tranches. Il ne faut guère que vingt minutes ou une demi-heure pour faire cuire ainsi les côtelettes de porc frais. Si, au lieu d'une poêle, on emploie une tourtière pour les apprêter, la cuisson exige plus de temps.

Côtelettes à la sauce (déjeuner). — Saupoudrez-les de farine et faites-les revenir dans un peu de beurre ou de graisse ; mouillez avec de l'eau ; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni, quelques échalotes hachées ; mettez du feu dessus et dessous ; laissez cuire pendant une heure. Au moment de servir, coupez des cornichons en tranches, et disséminez-les sur les côtelettes.

Hure de porc (déjeuner).

Voir la recette au chapitre *Provisions de ménage*, à l'article *Porc*.

Oreilles de porc (entrée).

Il faut les flamber avec soin pour enlever tout le poil qui les garnit à l'extérieur, et les échauder dans l'intérieur avec de l'eau bouillante. On les fait cuire avec des lentilles, des haricots ou des pois verts, deux ou trois oignons, une carotte, du sel, du poivre et un bouquet garni. On sert les oreilles de porc sur ces légumes, soit entiers, soit réduits en purée et assaisonnés avec du beurre ou de la graisse. Cuites avec des légumes et l'assaisonnement que je viens d'indiquer, les oreilles peuvent être servies seules sur une sauce tomate. On peut aussi les faire frire, comme les oreilles de veau.

Cochon de lait.

Ce rôti est, à mon avis, plus dispendieux qu'agréable. Voici comment on le prépare : après avoir saigné le cochon de lait, on l'échaude et on le ratisse pour en enlever le poil, à peu près comme on le fait pour les porcs adultes ; puis on le fend par le ventre, on le vide et on coud la peau du ventre pour la rapprocher, après y avoir mis un bouquet de fines herbes. On l'embroche en attachant les pattes de devant sous la hure et celles de derrière raccourcies sous la cuisse, dans la

position que prend l'animal vivant lorsqu'il est couché. Dès que le rôti est bien chaud, on l'arrose deux ou trois fois d'eau salée mise préalablement dans la lèchefrite ; puis on retire cette eau et on arrose à plusieurs reprises le cochon de lait avec de l'huile afin de rendre sa peau croustillante. Le feu doit être assez actif pour que la peau devienne croquante, car c'est là le plus grand mérite de ce rôti ; pour que cette peau ne se crevasse pas irrégulièrement d'une manière désagréable à l'œil, dès qu'elle commence à cuire, on y pratique des incisions régulières en nombre égal de chaque côté. Il faut servir ce rôti très-chaud et aussitôt qu'on le retire du feu. On l'accompagne ordinairement d'une sauce piquante très-relevée.

Rognon de porc (déjeuner).

On le prépare comme le rognon de veau; il peut être mouillé, soit avec du vin rouge, soit avec du vin blanc; il conserve souvent un goût désagréable, lorsqu'il provient d'un animal abattu dans un âge trop avancé.

Jambon (déjeuner, ou vis-à-vis d'un rôti au dîner).

Voir, au chapitre *Provisions,* l'article *Porc.*

Avec le secours d'un jambon on améliore beaucoup la cuisine et à très-peu de frais. Sans faire abattre un porc, on peut acheter un jambon cru. J'engage à choisir de petits jambons, ronds et fermes, provenant, autant que possible, d'un animal de race anglaise, et, s'ils sont frais, à attendre quelques jours avant de les saler. (Voy. l'article *Jambon* aux *Viandes salées.*) J'en ai déjà, à plusieurs reprises, conseillé l'emploi ; c'est, je le répète, un des plus puissants auxiliaires d'une bonne cuisine. Il y a beaucoup de parties à enlever à un jambon avant de le faire cuire ; tout ce qui est noir ou rance doit être sacrifié ; non-seulement ces parties ne sont pas bonnes à manger, mais elles gâtent le reste en lui donnant un goût désagréable. Après l'avoir nettoyé avec le plus grand soin, on le ficelle solidement dans tous les sens avant de le mettre dans la marmite. On le fait cuire avec de l'eau, des carottes, des oignons, un gros bouquet garni, du poivre, quelques clous de girofle. Quelques personnes ajoutent une bouteille de vin blanc; ce vin donne au jambon un goût un peu acide qui ne plaît pas à tout le monde.

Le feu doit être très-modéré et la cuisson peut durer de huit

à dix heures, selon la grosseur. Il faut moins de temps si l'on n'en fait cuire qu'une portion. Quand il est cuit, ce qu'on reconnaît lorsqu'on peut y enfoncer sans peine un petit morceau de bois gros comme une paille, on le place sur un plat ordinaire ; on enlève les os, puis on le transvase dans un plat creux, la couenne en dessous, afin qu'il prenne une bonne forme, et on verse dessus le bouillon ; on le laisse refroidir de cette manière, on le retire du bouillon qui est pris en gelée et on le sert, le côté de la couenne en dessus, mais après avoir enlevé celle-ci et l'avoir remplacée par de la chapelure de belle couleur. On entoure le jambon de persil quand on l'a arrangé sur le plat.

Lorsqu'on ne veut faire cuire qu'un morceau du jambon, il faut le ficeler avec soin pour qu'il ne se défasse pas pendant la cuisson. Lorsqu'il est cuit, on le pose sur un plat, on enlève la couenne ; elle ne se sert pas ; puis, après avoir garni un plat creux de dimension proportionnée au morceau de jambon qu'on veut y mettre, d'un linge propre et mouillé, on y dépose au fond et au pourtour la graisse du jambon ; on place le maigre au milieu, entremêlé de gras s'il en reste, et on recouvre avec le linge qui déborde, on place par-dessus une assiette qui doit appuyer sur la viande et on la charge d'un poids d'un demi-kilogramme : on laisse ainsi refroidir jusqu'au lendemain. Pour servir, après avoir découvert la préparation, on renverse dans un plat et on enlève le linge. Le jambon a pris bonne forme, on l'entoure de branches de persil, et il peut se couper en tranches minces comme un jambon entier.

Le bouillon dans lequel on a fait cuire un jambon est très-propre à faire une soupe aux choux ; mais il est souvent très-salé et de très-haut goût ; on y ajoute de l'eau.

Jambonneau (déjeuner). (Voy. à l'article *Préparation du jambon.*) — Il se fait cuire comme le jambon. Mais on n'enlève pas la couenne et on la couvre de chapelure lorsqu'il est chaud. Il se sert froid.

Jambon dans la poêle (déjeuner). — Coupez des tranches de jambon cru très-minces et mettez-les dans la poêle avec un peu de beurre et deux ou trois morceaux de sucre concassé ; lorsque le jambon a pris couleur d'un côté, retournez-le de l'autre et laissez-le se colorer également, mais sans excès, car il se durcirait. Dressez le jambon sur le plat. Ajoutez alors à la graisse qui est dans la poêle un peu de vin ; laissez faire un ou deux bouillons, et servez sous le jambon. Il faut un quart d'heure pour faire

cuire le jambon de cette manière. On peut supprimer le sucre, et au lieu de mettre du vin dans la graisse y ajouter seulement un peu d'eau ; mais la première méthode est la meilleure.

Boudin.

Boudin noir (hors-d'œuvre et déjeuner). — (Voir la manière de le préparer à l'article *Porc.*) — On peut faire cuire le boudin dans la poêle ou sur le gril, mais toujours à petit feu pour qu'il ne crève pas ; il faut avoir soin de le piquer avant la cuisson. On peut le servir seul ou avec une purée, ou encore avec des saucisses.

Boudin blanc (déjeuner et hors-d'œuvre). — Hachez soigneusement ensemble de la chair de poisson cru, dont vous aurez retiré la peau, des ris de veau, des blancs de volaille, des cervelles, des laitances de carpes, joignez-y, outre un morceau de mie de pain qui aura trempé pendant une heure dans du lait tiède, une assez forte dose de lard. Ajoutez à ce hachis quelques cuillerées de riz cuit au lait sans sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs, du sel, du poivre, de la muscade. Lorsque tout cela est suffisamment haché, pilez-le de manière à obtenir un mélange complet ; vous aurez ainsi une espèce de pâte extrêmement délicate ; éclaircissez avec du bon lait, de manière à former une bouillie épaisse ; remplissez de cette bouillie des boyaux, par le procédé indiqué pour la préparation du boudin noir ; liez à la longueur convenable ; faites cuire à grande eau, *sans sel;* laissez refroidir. Quelques instants avant de servir, mettez les bouts de boudin sur le gril, en ayant soin de les bien piquer de tous côtés, car ils crèvent très-facilement en cuisant. On peut rendre ce mets encore plus délicat en y ajoutant quelques pistaches.

On peut préparer du boudin blanc avec un moins grand nombre d'ingrédients, et se contenter d'y faire entrer des blancs de volaille, du riz au lait, ou de la mie de pain trempée dans du lait, des jaunes d'œufs et des cervelles, le tout bien haché ; si l'on pile la farce après l'avoir hachée, elle sera plus délicate.

Saucisses (déjeuner et hors-d'œuvre).

(Voir la manière de les préparer à l'article *Porc*). — On les fait cuire sur le gril, à petit feu, ou dans la poêle avec de la graisse ou du beurre après les avoir piquées, si ce sont des saucisses rondes, afin de les empêcher de crever. Lorsqu'on les retire, on

verse quelques gouttes d'eau dans la poêle, et au moyen d'une cuiller on en détache le jus, qu'on verse sur les saucisses. On peut les servir sur des choux cuits et assaisonnés au beurre ou passés dans la poêle où elles ont laissé leur jus, ce qui est excellent ; on les sert aussi sur des lentilles, des pois, des haricots, des pommes de terre, ou des purées de ces divers légumes. Elles peuvent aussi être cuites sur le gril.

Saucisses aux pommes (déjeuner). — Coupez en deux des pommes de grosseur moyenne, mettez-les, sans les peler, dans une poêle, avec un peu de beurre et des saucisses ; laissez cuire le tout ensemble. Si, lorsque les saucisses sont cuites, les pommes ne le sont pas suffisamment, on achève leur cuisson dans la graisse, et on les sert autour des saucisses. Mettez ensuite dans la poêle un quart de verre d'eau, faites jeter quelques bouillons; versez le tout sur les saucisses et les pommes; c'est excellent et peu connu. On peut aussi servir les saucisses sur une marmelade de pommes; c'est un mets belge qui est très-bon.

CHAPITRE IX.

VOLAILLES.

Généralités.

Manière de dresser une volaille. — Les volailles ne doivent dans aucun cas être servies sur la table avec leur tête et leur cou. D'abord on mange rarement ces morceaux rôtis. Ils pourraient être servis en ragoût; mais alors on les sert détachés du corps de l'animal : leur aspect est ainsi moins désagréable.

Pour dresser une volaille après l'avoir flambée, c'est-à-dire passée dans la flamme d'un papier pour brûler les poils et le duvet que l'on n'a pu enlever en la plumant, on fend la peau du cou en dessus avec des ciseaux, ce qui est plus commode qu'avec un couteau; puis on détache le jabot et on coupe le cou à sa naissance. Ensuite, après avoir coupé la peau du cou à la

longueur convenable, on la replie sur le dos de l'animal et on l'y fixe au moyen d'une ficelle, après avoir retourné le bout des ailerons sur le dos. La belle forme arrondie que prend la volaille lorsqu'on la dresse ainsi lui donne bien meilleur aspect que si on lui laisse le cou et la tête, qu'on ne sait comment placer, et dont la saignée et le bec sont toujours d'un aspect repoussant. Pour la vider, on fend la peau du ventre le long de la cuisse droite et non à l'anus; on enlève les intestins; on saisit le gésier et le foie en les prenant par derrière pour éviter de crever le fiel, qui tient au foie. Le jabot vient avec; on enlève le fiel, puis l'anus en le coupant après l'avoir retourné en le faisant sortir avec le doigt introduit par la fente qui a servi à vider.

On laisse les pattes, qu'on dépouille assez facilement de la pellicule qui les recouvre en les passant dans le feu, et on en coupe les ergots à la seconde phalange. On peut les laisser allongées lorsque la pièce est rôtie; il faut ou les enlever ou les plier le long du pilon quand la volaille doit être accommodée en ragoût; pour les fixer à cette place, on les fait passer sous une petite lanière de peau, mais il ne faut pas en cacher toute la jointure en l'introduisant dans la peau du ventre; il faut donner un petit coup de couteau sur la jointure pour couper le nerf qui tend à les faire se rouvrir; on passe avec une grosse aiguille à dresser une ficelle dans le corps de l'animal et on attache les pattes.

Les pattes du canard et de l'oie ne doivent jamais paraître sur la table; mais il ne faut pas les séparer des cuisses avec le couperet : la jointure doit être désarticulée de telle façon, qu'en cuisant, la chair ne puisse pas se retirer et laisser l'os à nu, ce qui est disgracieux. Pour éviter cet inconvénient, on coupe la peau de la patte un peu au-dessous de la jointure, et on la relève pour opérer la séparation.

On enlève à la dinde et au dindon, au canard et à l'oie, les deux premières phalanges de l'aile, qu'on fait cuire avec l'abatis. Il n'en est pas de même des ailerons des poulardes, des chapons, des poulets et des poules : leurs ailes doivent rester intactes; on les retrousse en en passant le bout sous l'aileron, ce qui le fixe sur le dos de la bête.

Je dois aussi recommander de ne pas faire ce que j'ai vu quelquefois pratiquer : c'est d'enfiler le foie et le gésier dans les

pattes, ou de les placer sous l'aileron. Le foie doit cuire dans le corps de la volaille; le gésier ne peut être servi qu'avec les abatis ou ajouté à un autre ragoût.

Manière d'extraire les intestins des volailles. — Dans presque toutes les provinces, excepté dans celles où l'on engraisse de très-belles volailles pour l'approvisionnement de Paris, on a l'habitude de ne les vider qu'au moment de les dresser pour les faire cuire. Cependant la méthode d'extraire les intestins aussitôt après la mort est la meilleure à tous égards : lorsqu'on ne vide les volailles qu'au moment de les faire cuire, il est très-difficile de retirer les boyaux sans les rompre, parce qu'ils se sont ramollis, et, en se rompant, ils communiquent à l'intérieur de l'animal un mauvais goût. De plus, le séjour des intestins dans le corps de la volaille la fait gâter promptement.

Voici la manière de s'y prendre pour éviter tous ces inconvénients : aussitôt que la volaille est morte, on introduit le doigt dans le fondement, on le tourne immédiatement sur le côté et on saisit le gros boyau, après avoir rompu une membrane qui le recouvre; on le retire doucement en dehors, et tous les intestins suivent. Si cette opération est faite avec adresse, ils ne se rompent pas. S'ils se rompent, on en cherche de nouveau le bout et on parvient facilement à le retrouver. Lorsque tous les intestins sont retirés, il ne reste dans l'animal que le foie et le gésier qui ne nuisent point à sa conservation, et que la cuisinière retire lorsqu'elle prépare sa volaille pour la faire cuire.

Au Mans, on introduit à la place des boyaux du papier gris fin qui remplit le vide laissé par l'extraction des intestins; le papier maintient la forme de la volaille et contribue à sa conservation; il faut éviter d'employer du papier qui contient de la laine : il donne mauvais goût.

On ne doit *jamais* mettre d'oignons, soit entiers, soit coupés, dans une volaille destinée à la broche; ils lui communiquent une odeur des plus désagréables, qui s'exhale, quand on la découpe. C'est une erreur de croire que ces oignons rehaussent le goût de la volaille; ils la gâtent, voilà tout. Il ne faut pas davantage mettre du beurre sur un rôti : le beurre ne peut que lui faire contracter un goût de roussi qu'il faut au contraire chercher à éviter dans une volaille rôtie; si la volaille n'est pas suffisamment grasse, il vaut mieux y mettre une petite barde de lard ou un peu de graisse de porc.

Les volailles, pour être bonnes, doivent être tendres, et, pour

obtenir cette qualité essentielle, on doit les laisser mortifier pendant les temps froids environ de six à huit jours, moins en été. Les très-jeunes bêtes sont bonnes à manger plus tôt. C'est une erreur grave de croire qu'une volaille sera tendre si on la met cuire aussitôt qu'elle vient d'être tuée; on ne peut obtenir cette qualité qu'en la faisant attendre plus ou moins longtemps, selon la saison.

Pigeons.

On les dresse comme les poulets; mais on leur laisse la tête, qu'on plume. (Voir *Manière de dresser une volaille.*) On les barde et on peut les entourer de feuilles de vigne; c'est un rôti assez délicat quand ils sont jeunes et gras. On saigne ou on étouffe les pigeons. Je préfère qu'ils soient saignés.

Pigeons aux petits pois (entrée). — Faites revenir dans une casserole quelques morceaux de poitrine, de lard salé ou du jambon; passez-y ensuite les pigeons entiers après les avoir dressés, pour qu'ils prennent un peu de couleur. Otez-les; remettez le salé et un peu de farine; tournez, mouillez. Laissez cuire le salé pendant une heure et demie, puis remettez les pigeons. Quand l'ébullition est bien établie, ajoutez les petits pois en quantité suffisante (un litre pour deux pigeons), du sel, du poivre, un bouquet garni, et mettez le feu dessus et dessous la casserole. Une heure un quart suffit pour achever la cuisson. On peut servir le salé avec les pigeons ou le supprimer.

Pigeons en papillotes (entrée et déjeuner). — Fendez les pigeons en deux dans le sens de la longueur, frottez-les dedans et dehors avec du sel, du poivre et de l'huile. Faites une farce avec de la mie de pain trempée dans du lait tiède, les foies des pigeons, un peu de lard, de la ciboule et du persil. Remplissez les pigeons avec cette farce, panez; enveloppez-les dans du papier, et mettez-les sur le gril à très-petit feu. Servez avec le papier.

Pigeons sur le plat (entrée et déjeuner). — Faites une farce composée des mêmes ingrédients que la précédente; ajoutez-y, si vous voulez, un peu de chair à saucisse et cassez-y un œuf; introduisez la farce dans les pigeons restés entiers; faites-les cuire sur le plat, avec du feu dessus et dessous, de manière qu'ils rissolent. Retirez-les; mouillez avec un peu de bouillon ou d'eau. Détachez le jus qui s'est attaché au plat; servez sous les pigeons.

Pigeons à la crapaudine (déjeuner). — Fendez deux pigeons par le dos depuis la naissance du cou jusqu'au croupion, aplatissez-les bien sans trop briser les os, salez et poivrez intérieurement; mettez dans un plat du beurre, faites-le fondre, ajoutez sel, poivre, muscade, échalotes et fines herbes hachées mince, deux jaunes d'œufs que vous délayez bien avec le beurre sans les faire cuire; mettez vos pigeons dans le plat, enduisez-les de cette préparation dans toutes leurs parties, panez-les bien et faites-les cuire sur le gril à petit feu. On les sert avec une sauce piquante sans cornichon, mais avec beaucoup d'échalotes crues bien hachées.

Pigeons en compote (entrée). — Coupez-les en quatre; faites roussir dans du beurre une douzaine de petits oignons entiers, puis passez dans le même beurre les quartiers de pigeon. Préparez un roux; mouillez; remettez les pigeons et les oignons, avec du sel, du poivre, un bouquet garni; couvrez. Après une heure un quart de cuisson, servez.

Pigeons à l'étuvée (entrée). — Préparez les pigeons comme s'ils devaient être accommodés en compote, mais mouillez-les avec moitié vin et moitié eau ou bouillon. On les sert habituellement sur des tranches de pain grillées.

Pigeons frits (déjeuner). — Coupez-les en quatre; mettez-les dans la poêle avec du beurre; laissez-les cuire en les tournant de temps en temps; retirez-les du feu. Servez-les en ajoutant à la sauce, au dernier moment, un peu d'eau, une cuillerée de vinaigre ou de verjus, et du persil haché.

Poulet, poularde, chapon.

Pour que ces volailles soient réputées fines, il faut non-seulement qu'elles soient grasses, mais encore que la graisse soit très-blanche, et que la peau soit fine. Cependant il y a certaines races de volailles qui ont la graisse jaune. Cette couleur tient aussi quelquefois à la nature de la nourriture qu'elles ont reçue, et, dans ce cas, la graisse peut être de bonne qualité, mais ne vaut jamais la blanche. Pour s'assurer qu'une volaille vivante est grasse, il faut, tout en tenant compte de son poids, examiner l'os de l'extrémité du croupion, près de la queue; s'il est bien arrondi et garni de graisse, on peut être certain que l'animal est gras. On examine aussi le dessus du cou, près de la carcasse; la peau doit être épaisse et former une espèce de bourrelet.

Il faut, en vidant les volailles, mettre le plus grand soin à ne pas crever le fiel et à ce qu'il ne reste intérieurement aucune portion d'intestins ni aucune trace du grain que contenait le jabot; rien n'est plus répugnant.

Poulet rôti. — Lorsqu'il est dressé (voir *Manière de dresser une volaille*), on remet le foie dans le corps après en avoir enlevé le fiel; puis, après avoir salé l'animal en dedans, on attache les cuisses, au moyen d'une ficelle, sur les côtés du croupion, les pattes allongées. Cela fait, on met le poulet rôtir. S'il n'est pas très-gras, on lui applique sur le dos une barde de lard; on le fait cuire à petit feu, en veillant à ce qu'il ne prenne ni trop ni trop peu de couleur; *il ne faut pas qu'il soit roux* (rien ne sent plus l'auberge), encore moins doit-il être noir; il doit être doré sur les points les plus élevés, blanc dans les parties creuses, comme l'intérieur des cuisses et sous les ailes. Il faut bien se garder de l'arroser avec du beurre, comme on le fait très-souvent : ce beurre roussit et gâte non-seulement le jus de volaille, mais la volaille elle-même, qui sent alors la fricassée, pour ne pas dire le graillon. Une expérience maintes fois répétée m'a démontré ce que j'avance.

On peut servir la volaille sur un plat garni de cresson, qu'on a un peu vinaigré, et qu'on tourne dans la sauce avant de la servir.

Fricassée de poulet (entrée). — Une fricassée de poulet doit être *parfaitement blanche*, ce qu'on obtiendra en suivant exactement mes prescriptions. La volaille étant préparée comme si elle devait être rôtie, on met le foie dans le corps, on donne un coup de couteau derrière la jointure du pilon, à la patte, qu'on relève entre le ventre et le pilon, elle y est maintenue au moyen d'une ficelle; ou bien on passe la jointure dans une petite lanière de peau, ce qui donne à la volaille meilleure apparence, sans toutefois dispenser de l'emploi d'une ligature de ficelle. Cela fait, on met dans une casserole un gros morceau de beurre bien frais; lorsqu'il commence à fondre, on ajoute deux fortes cuillerées de farine qu'on mélange bien avec le beurre; on mouille avec de l'eau chaude, mais non bouillante, en quantité telle, que le poulet, quand on l'y placera, ne puisse y baigner qu'à moitié; à l'aide d'une cuiller, on tourne la sauce, jusqu'à ce qu'elle soit liée. Lorsqu'elle est suffisamment prise et bien bouillante, on y met le poulet sur le côté. On peut placer autour de l'animal le gésier, le cou et la tête, dont la saignée aura

dû être soigneusement lavée. Une feuille de laurier, un petit morceau d'écorce de citron, ce qui cependant n'est pas indispensable, du sel, *un peu* de muscade, peuvent être mêlés à l'assaisonnement; mais le persil et le thym doivent être sévèrement exclus. Couvrez la casserole d'un rond de papier et d'un couvercle bien propre. Laissez cuire pendant trois quarts d'heure au plus; retournez le poulet sur l'autre côté, et entourez-le d'une vingtaine de petits oignons entiers et pelés avec soin. On peut y ajouter quelques scorsonères que l'on a fait d'abord cuire à moitié dans de l'eau salée. Après une nouvelle cuisson, dressez le poulet sur un plat, en ayant soin de vider dans la casserole la sauce contenue dans le corps. Si la sauce est trop longue, faites-la bouillir en la remuant pour qu'elle ne gratine pas pendant qu'elle s'évapore. Dans ce cas, ôtez d'abord les oignons et placez-les autour du poulet, que vous couvrez; mettez de côté le cou et le gésier, qui ne doivent point paraître sur la table, quoiqu'ils soient fort bons à manger; puis mettez dans la sauce une liaison faite avec un jaune d'œuf dont vous avez séparé avec soin le blanc et le germe; tournez, ne laissez pas bouillir. Versez sur le poulet, qui sera parfaitement blanc et excellent.

On peut mettre dans cette fricassée des champignons, qu'on fait blanchir à l'avance, des fonds d'artichauts également blanchis, des topinambours, et même des truffes coupées en tranches, ou des tranches de citron rangées autour du plat : tous ces ingrédients contribuent à rendre meilleure la fricassée du poulet.

On ne doit pas découper à l'avance le poulet, à bien plus forte raison le couper à coups de couperet quand on le met en fricassée, comme le font certaines cuisinières qui ne savent pas leur métier. Cependant, si le poulet était très-maigre, pour dissimuler sa maigreur, on pourrait le découper proprement sans lui briser les os, en laissant les membres dans leur entier; mais alors ce serait se faire illusion que de prétendre avoir une fricassée bien blanche.

On peut augmenter la fricassée en mettant cuire autour du poulet des cervelles blanchies à l'avance et des ris de veau : cela ne gâte rien.

La préparation d'une fricassée de poulet parfaitement blanche est ordinairement la pierre d'achoppement des cuisinières médiocres : j'avoue que je ne comprends pas pourquoi. C'est un mets aussi facile à faire que tout autre mets; il faut seulement du soin et une attention soutenue. Cependant une fricassée de

poulet, sans être d'une blancheur irréprochable, peut être très-présentable et de fort bon goût.

Fricassée de poulet au vin blanc (entrée). — En place d'eau chaude pour mouiller la fricassée, on se sert de bon vin blanc; le goût du mets est complétement changé. C'est une variante agréable de la fricassée de poulet, qui est de mon invention.

Poulet sauté (déjeuner). — Découpez un poulet, mettez-le dans une poêle avec du beurre; faites lui prendre couleur sur un feu un peu vif; laissez-le cuire ensuite plus doucement. Quelques minutes avant de servir, ajoutez du persil haché, un peu d'estragon, du sel, du poivre. Dressez les morceaux du poulet sur un plat; mouillez la sauce avec un peu d'eau ou de bouillon; faites-la bouillir un instant; servez-la sous le poulet. C'est une fort bonne manière de manger les jeunes poulets maigres.

Poulet à l'estragon (entrée ou relevé). — Mettez dans le poulet un morceau de beurre mêlé d'estragon haché et salé; cousez l'ouverture; dressez-le comme pour la fricassée. Mettez-le dans une casserole, sur le côté, de manière qu'il baigne à moitié dans l'eau avec du sel, du poivre, des carottes, des oignons, du lard ou du jambon très-gras, deux clous de girofle, du thym, du laurier, une ou deux branches d'estragon. Couvrez et faites cuire pendant deux heures, et même plus si le poulet est gros; lorsque la cuisson est à moitié terminée, tournez-le sur l'autre côté. Une demi-heure avant de servir, retirez une partie de la sauce, faites-la réduire sur un bon feu jusqu'à ce qu'elle ait pris une coloration suffisante; mouillez avec le reste de la sauce; enlevez les légumes. Ajoutez quelques petites branches tendres d'estragon, et faites-leur jeter deux ou trois bouillons dans cette même sauce. Servez le poulet, la sauce dessous et l'estragon autour. Le poulet doit être blanc et la sauce doit avoir une belle couleur.

Poulet au jus (entrée). — Après avoir préparé le poulet comme pour la fricassée, faites-le revenir dans du beurre; mettez du lard dessus et dessous, et ajoutez des oignons, des carottes, du persil, un bouquet garni, du sel, du poivre, un peu de laurier; quelques scorsonères peuvent aussi y être ajoutées. Mouillez avec du jus ou du bouillon ou ajoutez de l'extrait de viande de Liebig; faites cuire à petit feu pendant au moins deux heures. Une demi-heure avant de servir, faites glacer une portion de la sauce. Dressez le poulet, glacez-le; délayez le reste

de la glace avec la sauce; passez-la au tamis; servez la sauce sous le poulet. On peut garnir le bord du plat de tranches de citron.

Poulet en papillote (déjeuner). — La préparation et l'assaisonnement sont les mêmes que pour le pigeon ou les côtelettes de veau en papillote.

Poulet en gibelotte (déjeuner). — On la prépare comme la gibelotte de lapin.

Chapons, poulardes. — Ce qui précède, quant aux diverses façons d'apprêter le poulet, est applicable, en tous points, aux poulardes et aux chapons; ces volailles doivent être accommodées exactement de la même manière.

Poulardes et chapons truffés. — Ils se préparent comme la dinde. (Voir *Dinde truffée.*)

Poulardes et chapons farcis aux marrons. — Ils se préparent comme la dinde. (Voir *Dinde farcie aux marrons.*)

Poulardes et chapons farcis aux olives. — Après avoir enlevé les noyaux, au moyen du chasse-noyau ou en les tournant, de 250 ou 300 grammes d'olives, vous les introduisez dans le corps et le jabot de la volaille avec une farce composée de jambon gras ou de lard et d'un peu de chair maigre de porc et le foie de la bête parfaitement haché, *un peu* assaisonné et passé quelques instants dans une casserole sur le feu pour commencer la cuisson qui ne serait peut-être pas complète, pendant que la volaille rôtit; dressez la volaille, cousez les ouvertures et faites rôtir. Ce mets du Midi est peu connu et excellent.

Chapons ou poulardes au gros sel (relevé). — Après avoir préparé et ficelé la volaille comme pour la mettre en fricassée, faites-la cuire dans un pot de terre, d'une dimension telle qu'elle le remplisse presque entièrement, avec de l'eau, des carottes, des oignons piqués de clous de girofle, une feuille de laurier, du sel, du poivre en grain. La cuisson, qui doit avoir lieu devant un feu doux, doit durer de deux à quatre heures, selon l'âge de la volaille. Avant de servir, mettez dans le plat une partie du bouillon dans lequel a cuit l'animal, et rangez tout autour des tranches de citron; placez la volaille au milieu; servez. On peut faire réduire un peu ce bouillon à grand feu avant de le servir sous la volaille, qu'on tient bien couverte pour qu'elle ne refroidisse pas.

Chapon, poularde et poule au riz (entrée). — Faites revenir de la poitrine de cochon ou de jambon, puis la volaille après l'avoir vidée et dressée, en y ajoutant un peu de beurre si c'est

nécessaire; mouillez avec du bouillon et à son défaut dans de l'eau, et dans ce cas il sera bien d'ajouter de l'extrait de viande de Liebig, ajoutez des oignons, des carottes, du sel, du poivre, du thym, une boule d'oignon; faites cuire avec du feu dessus et dessous pendant quatre heures si c'est une poule; trois heures suffiront si c'est un chapon passablement tendre. Une heure au moins avant de servir, retirez tous les légumes; laissez le lard. Lavez à l'eau chaude 100 à 110 grammes de beau riz, et mettez-le cuire autour de la poule; couvrez, animez le feu. Si la sauce était trop courte pour pouvoir faire crever le riz, il faudrait ajouter de l'eau. Au moment de servir enlevez le lard, dégraissez; servez le riz, mettez la poule dessus. Si le riz était trop épais, il faudrait, avant de servir, l'éclaircir avec de l'eau, ou mieux avec du bouillon. Il ne faut pas que le riz soit assez épais pour rester aggloméré autour de la volaille. Quelques cuillerées de bon jus ou de l'extrait de viande de Liebig ajoutent beaucoup à la saveur du riz qui accompagne la poule.

Chapon, poularde et poule au céleri (entrée). — Préparez et faites cuire la volaille comme pour la mettre au riz; faites blanchir dans de l'eau salée huit ou dix pieds entiers de céleri, après avoir enlevé toutes les mauvaises feuilles, coupez-les à 20 centimètres de longueur environ, et enlevez toute la peau de la racine. Lorsque le céleri commence à céder sous le doigt, on le fait égouter dans une passoire, puis on enlève les légumes qui ont cuit autour de la volaille, et on les remplace par le céleri, qui achève de cuire ainsi. S'il rend de l'eau et qu'il allonge trop la sauce, on la laisse bouillir à découvert pour la réduire. On remplace très-bien le céleri ordinaire par du céleri-rave ou par des topinambours, qu'on met crus dans la sauce après les avoir pelés, et qui ne demandent qu'une demi-heure de cuisson; ou encore par des scorsonères ou des salsifis, qui devront cuire pendant une heure.

Galantine (déjeuner). — Voir, plus loin, *Galantine de dinde*.

Chapon et poule en daube (relevé). — Après les avoir dressés comme pour faire une fricassée, piquez-les et faites-les jaunir. On les prépare comme le gigot en daube.

Poule et coq au pot (relevé). — Dressez la volaille comme pour faire une fricassée; mettez-la dans le pot trois heures avant de dîner, plus tôt si elle n'est pas jeune. Servez avec un peu de bouillon salé une seconde fois, et quelques tranches de citron placées autour du plat. Ces volailles donnent beaucoup

de qualité au bouillon ; leur chair peut servir à préparer des boulettes très-délicates. (Voir cet article.)

Mayonnaise de volaille (déjeuner). — Tous les restes de volaille peuvent être servis en mayonnaise. (Voir au chapitre *Sauces*.) On les découpe proprement, et on les dresse sur un plat, puis on verse la sauce dessus. On peut y ajouter des cœurs de laitue et des œufs durs.

Rémoulade de volaille (déjeuner). — Enlevez les os et coupez par lanières minces la chair d'une volaille rôtie froide. Préparez une sauce avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, des fines herbes et de la moutarde, que vous battez ensemble. Lorsque la sauce est bien liée, mettez-y la volaille, remuez, puis dressez, et servez le plus proprement possible.

Marinade ou friture de volaille (entremets). — On découpe en morceaux plus longs que larges les blancs d'une volaille rôtie, ainsi que la chair désossée des cuisses. On les sale, on les poivre, on les frotte même avec un peu de vinaigre, si l'on aime ce goût; puis on les jette dans une pâte à frire ordinaire, on les fait frire comme tout autre friture. On dispose ces morceaux en montagne, et on orne la pyramide de persil frit bien vert.

Dinde et dindon.

Ces volailles doivent avoir les pattes d'un beau noir, la chair et la graisse blanches. Les pattes rougeâtres sont, chez le dindon, l'indice qu'il a au moins un an et qu'il est dur. Comme pour les poulets, il faut extraire les intestins par l'anus aussitôt que le dindon est tué.

La dinde est beaucoup plus délicate que le dindon. Pour reconnaître le degré d'engraissement de ces volailles vivantes, il faut, comme aux autres volailles, examiner l'os de l'extrémité du croupion, qui se trouve près de la queue, le dessous de l'aile et le dessus du cou, où l'on doit trouver une accumulation de graisse; les pattes rougeâtres indiquent aussi que la dinde est vieille.

Dinde rôtie (rôt). — On retranche le cou, les pattes et les ailerons; mais il faut avoir soin, en coupant les ailerons et les pattes à la jointure, de laisser, autant que possible, la peau du côté de la tête de l'os, pour que, pendant la cuisson, l'os ne se dégarnisse pas. On la sale en dedans. On peut la barder. Il faut deux bonnes heures, quand cette volaille est farcie, pour la

cuire à point. Elle ne doit pas être rousse; la peau ne doit pas être boursouflée par places, ce qui arrive lorsqu'on la présente à un feu ardent; elle doit être seulement dorée. Il ne faut pas plus l'arroser de beurre que les autres volailles : il en résulterait l'inconvénient que j'ai déjà signalé. La dinde, pour être tendre, doit, pendant les grands froids, n'être cuite que huit jours après qu'on l'a tuée; quand la température est douce, trois ou quatre suffisent.

Dinde farcie aux marrons, aux pommes de terre et aux olives. — Pour la farcir, vous hacherez le foie avec du lard, de la mie de pain, du persil, un peu de sel et du poivre. Passez cette farce dans la casserole pendant quelques instants pour faire cuire un peu la viande; mettez-la dans le corps et dans la peau du cou appelée *jabot*. On peut ajouter à cette farce (et on obtient ainsi un mets fort agréable) un ou deux litres de marrons rôtis ou bouillis et pelés avec soin, ou au lieu de marrons, des olives dont on a enlevé le noyau (il en faut 500 grammes), ou tout simplement des morceaux de bonnes pommes de terre qu'on fait cuire à l'avance; la farce aux pommes de terre est moins délicate, mais elle est néanmoins très-bonne. C'est un mets de famille. Dégraissez avant de servir, et réservez cette graisse, excellente à manger étendue sur le pain, et meilleure encore pour assaisonner toutes sortes de légumes.

Les restes d'une dinde rôtie peuvent être mangés froids, à la sauce piquante, à la sauce mayonnaise, à la sauce tomate, en blanquette, sur le gril avec du beurre assaisonné de persil, ou dans toutes les farces. La carcasse, mise dans le pot-au-feu, communique au bouillon un excellent goût.

Dinde truffée (rôt). — Après l'avoir dressée comme pour la mettre à la broche, en conservant dans son entier la peau du cou, on laisse une petite portion de ce dernier pour soutenir la farce et les truffes que l'on prépare de la manière suivante :

Une belle dinde peut contenir deux ou trois kilogrammes de truffes; mais on peut en employer beaucoup moins, et même, si l'on n'a d'autre intention que de faire en famille un dîner un peu plus recherché que d'habitude, un demi-kilogramme de truffes, mis à l'avance dans le corps de l'animal, lui procure un excellent fumet. Il faut laver les truffes deux fois à grande eau, et les brosser avec le plus grand soin, pour ne pas y laisser la plus petite parcelle de terre; on enlève au besoin avec un couteau ce qui peut rester de terre dans les parties où la brosse ne

pourrait pénétrer. Ce travail doit être fait rapidement, parce que, si les truffes trempaient longtemps, elles perdraient beaucoup de leur parfum. On les place, à mesure qu'elles sont propres, sur un tamis ou sur un linge sec et blanc, lorsqu'elles sont toutes nettoyées, on les essuie, puis on les pèle, en ayant soin toutefois de n'enlever que le moins possible de la chair ; il faut, pour cela, se servir d'un couteau bien affilé ; on coupe en morceaux celles qui sont trop grosses : lorsqu'on les laisse entières, elles cuisent mal et restent sèches au centre. Alors on couvre les truffes et on s'occupe de hacher très-menu, ou mieux de piler les peaux, pour les réduire en une espèce de pâte. On hache également 500 grammes de bon lard, auquel on ajoute le foie de la dinde avec un ou deux autres foies de volaille, s'il s'en trouve de disponibles. Ensuite on écrase, dans un torchon blanc et un peu dur, un morceau de mie de pain rassis, qu'on passe dans une passoire, et on procède au mélange des peaux pilées, du lard, des foies hachés et de la mie de pain. On sale et on poivre. D'autre part, on a dû saler et poivrer les truffes un peu à l'avance. Enfin on mêle le tout, et on le met sur le feu dans une casserole ; on remue pendant que la masse s'échauffe. Lorsque cette espèce de hachis a parfaitement chauffé dans toutes ses parties, mais non cuit, on procède à la confection de la dinde, en introduisant cette farce chaude dans le corps et dans la peau du cou. Il faut la partager de façon que la dinde présente une forme longue et d'égale grosseur d'un bout à l'autre. Lorsque toute la farce est introduite, on coud les ouvertures et on donne au jabot une bonne apparence. Ainsi truffée, si la dinde a été récemment tuée et si le temps est froid, elle peut être gardée pendant une semaine, et plus ; on ne la conserve que quatre à six jours si le temps est humide ou mou.

Il faut à une grosse dinde bien truffée trois heures de cuisson devant un feu doux ; on l'arrose avec le jus et la graisse, qui tombent en abondance.

Avant de servir, on dégraisse la sauce ; cette graisse, froide, étendue sur du pain, est meilleure que celle d'une dinde non truffée ; elle est très-parfumée ; elle n'est pas moins bonne dans un ragoût quelconque.

Je ne crois pas qu'il y ait une manière plus convenable de truffer une dinde. Quelques personnes ne pèlent pas les truffes ; mais alors elles restent dures et sèches ; d'autres rejettent la peau : elles ont grand tort, car c'est dans la peau que réside le

principal parfum ; d'autres enfin ne font pas de farce et mettent les truffes crues tout simplement dans le corps de la dinde mais, alors encore, les truffes restent sèches, parce que la truffe a besoin d'être imprégnée de graisse. On se récriera peut-être contre la mie de pain dont j'indique l'addition : ce serait à tort, car elle absorbe la graisse, la retient autour des truffes, et lorsqu'elle est parfaitement mêlée avec la peau des truffes, on s'aperçoit à peine de sa présence.

La dinde truffée, cuite en daube ou dans son jus, peut être servie en relevé comme le chapon au gros sel.

Dinde farcie aux champignons (rôt). — Après l'avoir préparée comme pour la truffer, on pèle des champignons, qu'on fait blanchir dans de l'eau salée ou simplement suer dans une casserole couverte. On prépare une farce avec du lard, de la mie de pain, un peu de persil haché fin, un peu de poivre ; le lard sale assez. On ajoute les champignons bien égouttés, et on met le tout dans le corps et dans le jabot de la dinde, qu'on ficelle et qu'on fait cuire comme la dinde truffée. C'est excellent.

Dinde en daube (relevé). — C'est une bonne manière de tirer parti d'une vieille dinde. Après l'avoir piquée de gros lardons assaisonnés, on peut la farcir comme je l'ai indiqué pour la dinde rôtie ; il faut la ficeler, puis la mettre dans une daubière, sur une couenne de lard, avec quelques tranches de lard, un pied de veau, du sel, du poivre, du thym, une boule d'oignon, du laurier, une petite gousse d'ail, du jambon, quelques carottes et des oignons. On mouille avec deux verres d'eau, mieux avec du bouillon, auxquels on ajoute le tiers d'un verre d'eau-de-vie ; on couvre hermétiquement et on entretient un feu doux dessus et dessous. Lorsque la cuisson est à demi terminée, on retourne la bête. Lorsqu'elle est suffisamment cuite, on la dresse et on l'entoure des légumes. Il faut dégraisser la sauce et la passer en la versant sur la dinde.

Cette volaille, froide, servie avec un jus en gelée, qu'on a fait refroidir à part dans un vase creux et qu'on place autour d'elle, est un fort beau plat de déjeuner ; le pied de veau qui a cuit avec elle est excellent, mangé chaud. Il faut cinq heures de cuisson au moins pour faire cuire une vieille dinde ; pour une jeune trois ou quatre peuvent suffire.

On peut aussi préparer, avec le jus de la dinde, de la chicorée ou de l'oseille, comme je l'ai dit pour le fricandeau, et servir la dinde dessus : c'est un excellent plat. On peut également rem-

placer la chicorée par un bon chou cuit à l'avance dans de l'eau salée, et placé pendant une demi-heure dans le jus de la dinde lorsqu'elle est encore sur le feu, ou haché comme la chicorée à laquelle il ne cède pas en bonté; ce mets, fort agréable, est peu commun.

Dinde au pot (relevé). — C'est une manière excellente et peu usitée de manger une dinde. Après l'avoir bien ficelée, on la met dans un pot, qu'elle doit remplir presque complétement, avec des carottes, des oignons, du sel, du poivre, du thym et du laurier. On remplit le pot d'eau et on fait cuire à petit feu pendant trois heures si la bête est jeune, quatre ou cinq heures si elle est vieille. Si l'eau diminuait trop, il faudrait remplir le pot avec de l'eau bouillante. Ce relevé est fort bon et fort distingué. Si l'on avait préparé pour potage une soupe au jus, on pourrait, au moment de servir, y ajouter le bouillon de la dinde. Si on laisse la dinde couverte, après que le pot est retiré du feu elle restera assez chaude pour être servie au moment nécessaire. Il est bon de réserver, pour garnir le fond du plat, un peu de bouillon, qu'on fait réduire à grand feu avant de le verser sous la bête, que l'on entoure de tranches de citron. On peut aussi servir sur une sauce tomate une dinde cuite de cette manière.

Les restes d'une dinde en daube et au pot sont excellents en boulettes et dans toutes les farces, aussi bien qu'à la sauce tomate.

Abatis de dindon en fricassée de poulet (entrée). — (Voir *Fricassée de poulet.*) La cuisson doit durer au moins trois heures.

Abatis de dindon au pot. — On le sert avec un peu de bouillon réduit ou avec une sauce tomate; un abatis cuit avec le bœuf dans le pot-au-feu améliore beaucoup le bouillon.

Abatis de dindon en haricot (entrée). — (Voir *Haricot de mouton.*)

On prépare le dindon et le dindonneau comme la dinde; le dindonneau n'étant jamais gras, il faut le barder si on veut le rôtir.

Lorsqu'on est en famille et que le volume de la dinde ou du dindon est trop considérable, on peut couper la volaille en deux, c'est-à-dire séparer le derrière du devant à la jointure des reins, puis faire rôtir le devant et mettre le derrière en daube ou au pot. Un ou deux membres de dinde dans le pot-au-feu rendent le bouillon excellent.

Galantine de dinde (déjeuner et vis-à-vis du rôti). — On peut employer à la préparation de ce mets une vieille dinde aussi bien

qu'une jeune; mais il faut savoir attendre qu'elle soit suffisamment mortifiée, surtout si la dinde est d'un âge très-avancé. Après l'avoir vidée et lui avoir enlevé les pattes, le cou et les ailerons, il faut la désosser. Pour cela, on fend la peau d'un bout à l'autre, par le dos, et on détache avec adresse toute la chair adhérente à la carcasse. On désarticule ensuite les membres par *le dedans* de leur jointure, sans les détacher de la chair et de la peau qui les retiennent encore. On continue de détacher les blancs et le reste de la viande, jusqu'à ce qu'on ait enlevé *toute* la carcasse, ce qui n'est pas aussi difficile qu'on pourrait le croire. Restent les os des quatre membres; on fend les cuisses *en dedans*, en n'attaquant pas la peau du dehors, qui doit rester intacte dans toutes ses parties; on fend de même la peau et la chair du pilon. Alors on enlève l'os de la cuisse et celui du pilon, en les détachant avec adresse de la chair. Même manœuvre pour l'aileron, que l'on fend aussi en dedans, et dont on retire les os en détachant la chair avec précaution. La bête alors se trouve désossée et aplatie, la peau en dessous. On retire une partie des blancs, toute la chair qui pouvait être sur les os du croupion, et on hache le tout avec du jambon, du lard ou du porc frais, gras et maigre, en prenant cependant plus de gras que de maigre; on ajoute à tout cela 500 grammes de rouelle de veau, du sel, du poivre à dose assez forte, des champignons, et même des truffes, dont on hache la peau avec la farce, et qu'on met ensuite entières dans la bête, avec cette même farce, après les avoir salées et poivrées peu à l'avance. Lorsque la farce, qui doit être un peu haute en goût, est prête, on fend les chairs de la dinde sans atteindre la peau, et on distribue cette farce très-également entre les diverses parties de la viande désossée; lorsque toute la farce est placée, on rentre la chair des pilons en dedans; on soulève la peau de chaque côté, de manière à la faire rejoindre au milieu, et on en réunit les bords par une couture. Arrivé aux deux bouts, on opère de même, en tâchant de donner une bonne forme à la dinde et en continuant à coudre la peau. Il faut alors ficeler la dinde avec beaucoup de soin dans toute la longueur, et la mettre dans une braisière dont on garnit le fond avec une couenne de lard; on ajoute un pied de veau coupé en morceaux, des carottes, des oignons, du sel, du poivre du thym et du laurier. On mouille avec assez d'eau pour que le tout baigne, et on fait cuire à petit feu, dessus et dessous, pendant cinq heures. Si la gelée est trop blanche, on la colore avec

un peu de caramel ou de boule d'oignon ; on la fait prendre dans un vase creux, après l'avoir passée au tamis. On sert la galantine avec la gelée produite par le bouillon dans lequel elle a cuit. Les légumes et le salé ou le jambon qui ont cuit autour de la dinde sont excellents à manger chauds ou froids.

Toutes les volailles blanches peuvent être préparées de même.

Canard.

Le canard doit être très-gras. Son gésier ne contient pas, comme celui des poules, une poche qui s'enlève facilement ; il faut faire tomber ce qu'il contient, après l'avoir fendu, et en gratter l'intérieur de manière à enlever une peau qui le recouvre.

Canard rôti (rôt). — On lui coupe les ailerons et les pattes; puis on fend la peau du cou sur le dos : on détache le cou et on retourne la peau entre les deux épaules pour que le bréchet soit bien arrondi ; on le vide. Il faut le saler intérieurement avant de le dresser. On peut le farcir soit avec des marrons rôtis et de la chair à saucisses, soit avec une farce composée du foie, de lard, de persil et de mie de pain. Si le canard est très-gras, il faut une heure et demie de cuisson, devant un feu très-doux. On doit veiller à ce qu'il ne soit pas saisi trop vite, pour qu'il prenne une belle couleur.

Canard aux choux (entrée). — On le prépare absolument comme la perdrix aux choux ; c'est un excellent mets.

Canard en fricandeau (entrée). — On le fait cuire en daube comme la dinde. On prépare de la chicorée comme pour faire le fricandeau de veau ; on la mouille avec la sauce du canard. C'est un mets peu connu et cependant fort bon. On peut remplacer la chicorée par un chou de bonne espèce, qu'on fait cuire à l'avance dans l'eau salée, qu'on hache quand il est cuit et qu'on assaisonne comme la chicorée, en la mouillant avec la sauce du canard.

Canard aux pommes (entrée). — En Belgique et dans le nord de la France, on fait cuire le canard soit au four, soit à la broche ; on prépare séparément une compote de pommes reinettes, très-cuite, passée par une passoire ; la sauce du canard est mêlée à cette compote, sur laquelle on sert le canard.

Canard au céleri (entrée). — On l'apprête comme le canard en daube. On fait blanchir à grande eau des pieds de céleri or-

dinaire ou de céleri-rave. On retire les légumes qui ont cuit avec le canard et on les remplace par le céleri; il achève de cuire avec le canard. C'est un fort bon plat.

Canard en salmis (entrée). — Après qu'il a été rôti, on le découpe et on le sert dans une sauce de salmis. (Voir cette sauce.)

Canard aux petits pois (entrée). — Même préparation que pour les pigeons; mais, comme le canard est plus long à cuire, on ne mettra les petits pois dans la sauce qu'une heure après le canard s'il est jeune, deux heures après s'il est vieux. S'il est très-gras, il est inutile d'ajouter de la poitrine de porc salé. Il est bon de dégraisser la sauce avant de servir.

Canard aux navets (entrée). — Faites revenir dans du beurre d'abord le canard, ensuite les navets, plutôt entiers et petits que gros et coupés. Le navet de Freneuse et celui de Finlande sont les meilleurs pour accompagner le canard; retirez les navets; remettez le canard, mouillez avec de l'eau ou du bouillon; tournez, ajoutez quatre cuillerées d'espagnole (voir cette sauce), ou de l'extrait de viande de Liebig, ou faites un petit roux très-peu coloré; ajoutez à la sauce un bouquet garni, du sel, du poivre, et mettez du feu dessus et dessous la casserole. Si les navets sont très-tendres, trois quarts d'heure suffiront pour les cuire : il faut quatre heures pour le canard s'il est vieux, une heure et demie, près de deux heures, s'il est jeune. Dégraissez. Si la sauce est trop longue, laissez bouillir à découvert.

Canard aux oignons (entrée). — On prépare le canard aux oignons exactement comme le canard aux navets; seulement on remplace les navets par dix ou douze gros oignons.

Canard aux olives (entrée). — Faites revenir le canard, puis quelques oignons; ôtez les oignons, remettez le canard. Mouillez avec de l'eau ou du bouillon; ajoutez quatre ou cinq cuillerées d'espagnole (voir cette sauce) ou de l'extrait de viande de Liebig, ou faites un roux, jetez-le dans la sauce. On peut cependant retrancher le roux; ajoutez les oignons, peu de sel, du poivre et un bouquet garni; laissez cuire pendant un temps plus ou moins long, selon que le canard est vieux ou jeune. Un quart d'heure avant de servir, enlevez les oignons, et mettez à leur place des olives, dont vous aurez ôté les noyaux au moyen du chasse-noyau, ou en coupant la chair en spirale; laissez jeter quelques bouillons. Servez les olives autour du canard : 250 grammes suffisent pour garnir un canard de moyenne grosseur.

Canard en daube (relevé). — Même apprêt que le gigot en daube. On peut le piquer et le servir sur de la purée.

Foie gras de canard. — J'indique, à l'article *Canard* (tome II), le moyen de le produire. Voici la manière de le préparer pour le manger dans le sud-ouest de la France. Le plus souvent on le met en pâté en terrine, accompagné d'une farce composée de beaucoup de lard et de truffes qu'on prépare à l'avance comme pour truffer une volaille ; on hache le lard et les peaux des truffes ; peu ou point de sel si le lard est très-salé : on place dans la terrine une couche de farce puis une couche de tranches de foie et des truffes coupées en tranches, un peu de sel et de poivre, une nouvelle couche de farce, puis du foie et des truffes, on termine par une couche de farce. On lute le couvercle de la terrine avec de la pâte de farine. On fait cuire au four, celui du fourneau convient très-bien. Une heure ou une heure et demie suffit. On laisse refroidir ; il est même mieux d'attendre deux jours avant d'entamer le pâté qui se garde au moins 15 jours et plus s'il n'est pas entamé. Pour un foie de 500 à 700 grammes il faut presque autant de lard et 125 à 250 grammes de truffes suffisent pour le parfumer.

On peut aussi faire cuire le foie qu'on assaisonne dans un plat couvert garni de lard haché ; une demi-heure de cuisson suffit. On le mange chaud ou froid.

Oie.

Tout ce qui est dit à l'article *Canard* peut être appliqué à l'oie. Quelques personnes la préfèrent rôtie au four. A la broche, cette volaille doit cuire pendant deux heures. On peut la farcir, comme le dindon, avec des pommes de terre ou des marrons. On fait, d'ailleurs souvent cuire des oies uniquement pour faire provision de leur excellente graisse.

Cuisses et ailes d'oies conservées. — (Voir, au chapitre *Provisions de ménage*, la manière de les préparer.) Pour les employer, on les fait cuire pendant quelques instants dans la poêle avec des fines herbes et un peu de graisse ; il faut bien prendre garde de les laisser se dessécher. Cuites dans une soupe aux choux et servies froides, elles valent du jambon et en ont à peu près le goût. On les mange aussi froides ; après les avoir retirées de la graisse, on les présente devant un feu clair, pour faire fondre la graisse qui les environne, sans que pour cela

elles chauffent; on les sert entourées de persil; elles ont beaucoup de rapport avec du jambon; on peut encore les servir sur une sauce piquante ou sur une purée d'oignons après les avoir mises sur le gril.

Le foie gras d'oie se traite comme le foie de canard; il est moins délicat.

CHAPITRE X.

GIBIER.

GIBIER A POIL.

Sanglier.

Les filets, la hure et les côtelettes sont les seules parties du sanglier qui doivent figurer sur la table. On peut préparer les jambons comme ceux de porc. Il ne faut pas manger ce gibier au moment où il vient d'être tué, d'autant plus qu'il est assez souvent vieux et dur. La hure est accommodée comme celle du cochon; le filet et les côtes sont servis comme rôti.

Chevreuil.

Le gigot est la pièce la plus recherchée du chevreuil; ordinairement on le fait rôtir en ayant soin de lui laisser la patte garnie de poil jusqu'au jarret; pour la conserver intacte, on l'enveloppe, pendant la cuisson, d'une feuille de papier huilé. On le fait mariner de deux à cinq ou six jours, selon que l'animal a été tué plus ou moins récemment. La marinade se compose d'huile, de vinaigre, de sel, de poivre, de clous de girofle, de graines de genièvre, de feuilles de thym, de laurier et de tranches d'oignons. On le retourne et on l'arrose deux ou trois fois par jour dans cette marinade. On le fait rôtir, après l'avoir piqué, comme celui du mouton mariné, et on le sert seul sur le plat. On prépare une sauce composée d'échalotes hachées très-menu, de la marinade, dont on enlève les ingrédients, et du jus de gigot. Cette sauce est servie à part dans un saucier.

Filet et côtelettes de chevreuil (entrée). — On peut les faire rôtir comme le gigot, ou, après les avoir piqués, les faire cuire à la casserole avec du bouillon, des oignons, quelques carottes, un bouquet garni; il faut mettre du feu dessus et dessous. On laisse glacer le jus avant d'en couvrir la viande. Ce plat est souvent accompagné d'une sauce piquante.

Civet de chevreuil (déjeuner). — Les épaules et la poitrine doivent être accommodées en civet. (Voir *Civet de lièvre.*)

Lièvre.

Les gros lièvres ne sont pas très-bons rôtis; il vaut mieux les mettre en pâté ou en civet; cependant, placée dans une bonne marinade pendant quelques jours (voir la *marinade du gigot de chevreuil*), ils peuvent être rôtis. Lorsqu'on doit manger un gros lièvre nouvellement tué, on le dépouille et on bat toutes les chairs à petits coups de rouleau à pâtisserie, en ayant soin de ne pas fracasser les os. Il reprend bien sa forme en cuisant, et paraît aussi tendre que s'il était tué depuis plusieurs jours.

Lièvre ou levraut rôti (rôt). — On ne fait rôtir que le train de derrière, qu'on pique très-fin et qu'on fait mariner pendant un ou deux jours dans un mélange d'huile, de vinaigre, de poivre, de sel, de laurier et de thym; la cuisson doit durer environ une heure. Il faut l'arroser de son jus, auquel on ajoute de la marinade ou de la tomate. Avant de larder, et après l'avoir dépouillé, il faut avoir soin d'enlever une peau blanche et brillante qui se trouve sur les filets.

Lièvre en daube (relevé). — On le prépare comme le gigot en daube.

Civet (entrée et déjeuner). — Désarticulez par morceaux la partie que vous voulez mettre en civet; n'employez pas le couperet, ce qui produit des esquilles; faites revenir quelques morceaux de poitrine de cochon ou mieux de jambon, puis retirez-les de la casserole. Passez le lièvre dans la graisse du jambon en le laissant un peu jaunir. Après en avoir retiré le lièvre, faites jaunir à leur tour dans cette graisse quinze ou vingt petits oignons entiers. Otez les oignons; faites roussir un peu de farine dans la graisse; mouillez avec du bouillon gras ou maigre, ou même avec de l'eau; mettez-y le lièvre et le salé ou le jambon, avec du poivre et un bouquet garni. Après une heure de cuisson, ajoutez un grand verre et demi de bon vin rouge; laissez

cuire encore pendant trois quarts d'heure, pendant deux heures même si lièvre est vieux; au bout de ce temps, ajoutez le sang et les petits oignons, et laissez encore cuire pendant une demi-heure. Servez sur quelques minces tranches de pain fortement grillées.

Une addition de champignons et de truffes améliore beaucoup un civet. On peut aussi n'y mettre que du vin; mais alors il a une saveur que beaucoup de personnes trouvent trop prononcée.

Civet à la galopade. — On peut faire cuire ce civet dans une marmite et très-rapidement. Dans ce cas, on bat la chair du lièvre, on le fait roussir, découpé, dans du beurre ou de la graisse; on y ajoute de la farine qu'on laisse jaunir, on mouille avec du vin rouge et on ajoute le sang. On laisse bouillir le tout vivement, on y met quinze ou vingt petits oignons; on assaisonne et on donne encore une demi-heure de cuisson; on sert sur du pain grillé.

Pâté de lièvre (déjeuner). — Voir l'article *Pâté.*

Levraut sauté. — Après l'avoir dépouillé et vidé, on le coupe par morceaux comme pour l'accommoder en civet, et on le met dans une casserole ou une poêle avec un morceau de beurre, du sel, du poivre et autres épices; on le fait sauter jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; puis on ajoute des champignons, du persil, des échalotes hachées. On le fait sauter de nouveau, on le mouille avec du vin blanc, et on laisse bouillir quelques instants. On verse la sauce sur le levraut. On peut se borner à le faire sauter dans du beurre avec sel et poivre; lorsqu'il a pris bonne couleur, on ajoute un peu d'eau pour détacher le jus du fond de la poêle, un peu de persil haché; on fait sauter deux ou trois fois; on sert. C'est excellent.

Lapin de garenne.

Gibelotte de lapin (entrée). — On la prépare absolument comme le civet; mais on n'y met pas de vin et on n'y ajoute pas le sang.

Lorsque le lapin a été saigné, on peut le mettre à la poulette comme la poitrine de veau.

Lapereau en papillote. — Un très-jeune lapereau est fort bon en papillote. Après l'avoir dépouillé et vidé, on le garnit d'une farce composée de lard, de mie de pain, de sel, de poivre, de persil, d'oignons hachés; on recouvre le tout de bardes, et on

l'enveloppe dans deux feuilles de papier pour le faire cuire sur le gril à très-petit feu.

Le *lapin sauté* est excellent. — (Voir *Levraut sauté.*)

Pour apprêter le lapin domestique, il faut le vider aussitôt qu'il est tué, et garnir l'intérieur avec un mélange de thym, de laurier, de sauge, de basilic, de poivre, de sel et quelques clous de girofle, qu'on retire ensuite pour l'apprêter absolument comme le lièvre. On peut se passer de le parfumer ainsi.

Beaucoup de personnes aiment mieux saigner le lapin que de le tuer en le frappant sur les oreilles : la chair est plus blanche et plus délicate ; si on veut en faire un civet, on garde le sang. On dit que la meilleure manière de tuer un lapin, c'est de lui faire boire un verre d'eau-de-vie ; il meurt en quelques secondes, et l'eau-de-vie contribue à attendrir sa chair. Je ne sais pas comment on pourrait lui ingurgiter une aussi grande quantité d'eau-de-vie. Je ne l'ai pas essayé. Le lapin domestique s'apprête comme le lapin de garenne.

GIBIER A PLUMES.

Faisan.

Faisan rôti. — Dans les premières éditions de mon ouvrage, je disais en parlant du faisan que ce rare et magnifique oiseau ne paraissait guère sur une table aussi modeste que celle des ménages pour lesquels mon livre était écrit. Il n'en est plus de même aujourd'hui. Le faisan n'est plus rare, et sur les marchés, il n'est guère vendu plus cher que le perdreau, relativement, bien entendu.

Si le faisan est vieux, il faut ne le faire cuire que plusieurs jours après qu'il a été tué ; immédiatement mis à la broche, loin d'offrir un mets délicat et fin, il serait dru et coriace. On attendra donc au moins huit ou dix jours par un temps froid, trois ou quatre seulement s'il fait chaud. Quelques personnes piquent avec du lard très-fin tout le poitrail du faisan ; je crois qu'il est préférable de le barder et de couvrir la barde d'une feuille de vigne, si la saison le permet. Après l'avoir plumé, on le flambe et on le vide. On ne plume pas la tête ; on la place, en tordant le cou, sur le bréchet, et on l'y fixe en la ficelant ; il faut envelopper ce beau plumage dans une triple feuille de papier, qu'on n'enlève qu'au moment de servir. On peut aussi tout simplement enlever la tête avant de faire rôtir, et, comme on ne la garde avec les plumes que pour parade, on la fixe, au moyen d'une petite bro-

chette de bois placée dans le bec, sur le poitrail de l'animal, quand il est près d'être servi. L'usage est de lui laisser les pattes allongées, et de retourner les ailerons sur le dos.

Le faisan doit cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure au plus. Le jus est servi sous le rôti.

Quelques tranches de truffe mises dans la lèchefrite, ou même dans la bête, lui donnent un bon goût.

Le faisan peut s'apprêter de toutes les façons indiquées pour les perdreaux ou perdrix. S'il était extrêmement vieux, ce que l'on reconnaît à la longueur des ergots, il faudrait le préparer tout simplement aux choux. (Voir *Perdrix aux choux* ou *en daube*.)

Perdrix et perdreaux.

Le perdreau rouge est plus estimé que le perdreau gris; cependant je suis d'avis que ce dernier n'est inférieur à l'autre qu'en grosseur; il a un fumet plus agréable, et sa chair est moins sèche. On distingue les perdreaux des vieilles perdrix en les tenant suspendus par la mandibule inférieure du bec : le bec des perdreaux plie, celui des vieilles perdrix résiste. Si on en croit le proverbe des chasseurs : *A la Saint-Remi, tous les perdreaux sont perdrix*, il ne faut plus compter sur les perdreaux après le 1er octobre. Je pense qu'on peut encore les considérer comme perdreaux jusqu'en janvier, malgré le proverbe, d'autant plus qu'il y a des couvées tardives dont les perdreaux sont tendres jusqu'au carnaval.

Perdreaux rôtis (rôti). — On les dresse comme le faisan, mais il ne faut qu'une demi-heure de cuisson. Lorsqu'on a deux perdreaux, on peut piquer l'un et barder l'autre. Les perdreaux qu'on veut truffer doivent être truffés quatre, cinq ou six jours à l'avance; une livre de truffes suffit pour deux perdreaux. (Voir, pour la manière de les préparer, l'article *Dinde truffée*.) On peut servir avec les perdreaux rôtis des tranches d'orange dont on entoure le plat.

Salmis de perdreaux (déjeuner, entrée). — On le fait quelquefois avec des perdreaux qui ont déjà paru sur la table; mais, si on les fait rôtir avec l'intention d'en faire un salmis, on les laisse beaucoup moins cuire, on les découpe en enlevant les quatre membres, et on les sert dans une sauce de salmis. (Voir cette sauce.) Ordinairement un salmis de perdreaux (que des

truffes améliorent notablement) est composé, outre les perdreaux, d'une bécasse ou d'un canard sauvage.

Perdreaux à la sauce mayonnaise. — On découpe les perdreaux rôtis froids, pour les dresser sur un plat et les couvrir d'une sauce mayonnaise. (Voir cette sauce.)

Perdrix aux choux (entrée). — Dressez la perdrix comme pour la faire rôtir, mais pliez-lui les pattes et plumez la tête; on peut piquer la perdrix, mais cette préparation n'est pas indispensable. Faites revenir quelques morceaux de poitrine de cochon salé, même de jambon, et retirez-les; faites passer dans la graisse qu'ils ont rendue une ou plusieurs pommes de chou d'une espèce tendre, comme le pancalier, le nantais ou celui de Genillé, de Dax qui, selon moi, sont les meilleurs. Si la pomme est grosse, coupez-la en quatre; si elle est petite, en deux. Enlevez le cœur pour peu qu'il ait la moindre odeur de musc. Faites revenir les perdrix; mouillez avec de l'eau, mieux avec du bouillon. Rangez autour des perdrix le jambon; ajoutez quatre ou cinq oignons, quelques morceaux de carotte, du sel, du poivre, un bouquet garni; mettez du feu dessus et dessous la casserole. Une demi-heure après, faites un roux peu foncé, mouillez-le avec la sauce des perdrix; versez sur les perdrix sans rien déranger, secouez pour mêler le roux, puis laissez cuire pendant deux heures à petit feu. On peut se dispenser de mettre un roux; ajoutez les choux en les rangeant autour de la perdrix, et laissez cuire une heure et demie au moins. On peut, avant de mettre les choux, ôter les légumes qui ont cuit dans la sauce. Si la sauce est longue, on laisse bouillir à découvert. Si vous employez des choux durs, mettez-les au feu, avec les autres ingrédients, une heure seulement après que le perdrix est à cuire. Servez les choux, les perdrix au milieu. Les carottes, les oignons et le salé ne figurent pas sur la table, à moins qu'on ne decoupe les carottes avec une certaine élégance, pour en orner le plat. Quelques tranches de cervelas cuites dans les choux les améliorent, et peuvent être servies comme garniture sur les choux.

Perdrix en daube (entrée). — Piquez-les et faites-les cuire comme le gigot en daube : c'est un mets excellent. Il faut au moins quatre ou cinq heures de cuisson. Au lieu de les servir avec les légumes, on peut les placer sur une purée quelconque assaisonnée avec leur jus, ou mieux sur la chicorée préparée comme pour le fricandeau.

J'ai déjà dit qu'une vieille perdrix dans le pot-au-feu l'améliore beaucoup. Cuite ainsi, elle peut se servir avec une sauce piquante ou tomate, ou sur une purée.

Canard, sarcelle, poule d'eau.

Le canard sauvage est bien plus estimé que le canard domestique ; il est quelquefois tellement gras que la meilleure manière d'en tirer parti, c'est de le faire rôtir; préparé en ragoût, il serait trop huileux. La graisse du canard est excellente pour accommoder les légumes secs, ou pour rendre plus onctueuses des viandes naturellement trop sèches. Toutes les recettes données pour le canard domestique s'appliquent au canard sauvage.

Sarcelle (rôt). — C'est une espèce de gibier d'eau peu différente du canard, mais beaucoup plus petite ; on prépare la sarcelle comme le canard.

Poule d'eau (entrée). — Elle n'est guère mangeable qu'en salmis.

Pluvier.

Le pluvier dit *doré* est le plus recherché : on le sert rôti; il faut le faire rôtir à petit feu pendant une demi-heure. Certaines personnes ne le vident pas. On garnit la lèchefrite de tranches de pain rôties sur lesquelles on le sert. Il va très-bien dans un salmis.

Vanneau et gelinotte.

Le vanneau est à peu près de la grosseur d'un pigeon; la gelinotte est d'un tiers plus grosse; l'un et l'autre sont servis soit rôtis, soit en salmis. On les dresse comme les perdrix.

Ramiers et tourterelles.

Ces oiseaux sont très-délicats lorsqu'ils sont jeunes. On les sert rôtis, avec barde de lard et feuille de vigne, ou en salmis. On peut aussi les accommoder comme les pigeons. On les dresse comme les perdrix.

Bécasse et bécassine (rôt et entrée).

La bécasse est aussi grosse qu'une perdrix; la bécassine est de la taille d'une grive. Toutes deux sont servies rôties avec bardes ou piquées. Certaines personnes ne les vident pas; on

place dessous des croûtes de pain grillées, comme je l'ai dit pour le pluvier. Elles sont préférables en salmis. On les dresse comme les perdrix; on pique le bec en forme de brochette traversant les deux cuisses.

Caille.

Ce délicat petit oiseau se rôtit enveloppé d'une barde et d'une feuille de vigne. Vingt à vingt-cinq minutes suffisent pour sa cuisson. Les cailles sont excellentes en papillote. (Voir *Lapereau en papillote.*) On peut aussi les faire cuire sur le plat ou dans une casserole, avec du beurre, du sel et du poivre. Lorsqu'elles sont cuites et dressées, on jette dans la casserole un peu d'eau, mieux du bouillon, on laisse bouillir un instant et on sert cette sauce sous les cailles dressées comme les perdrix.

Alouettes, grives et merles (rôt et déjeuner).

Alouettes ou *mauviettes.* — On les vend à Paris, sous le nom de *mauviettes*, toutes bardées et prêtes à faire cuire, mais non vidées; j'engage cependant à les vider, malgré les recommandations contraires des Traités de cuisine : le gésier recèle des pierres, qu'il est fort désagréable de rencontrer sous la dent; le foie contient un fiel très-amer. On pique le bec dans le bréchet; on enlève la peau de la tête et on coupe les pattes. Les alouettes rôties doivent être bardées et enfilées dans une petite brochette de bois qu'on attache à la broche ou que l'on place dans un plat dans le four du fourneau économique; on les fait cuire aussi sur le plat ou dans la casserole, en les mélangeant à de petits morceaux de lard coupés en dés et qui doivent rissoler avec elles. Il faut avoir soin de les retourner. Lorsqu'elles sont cuites, on les retire du plat pour mettre à leur place un peu d'eau ou de bouillon : on laisse bouillir pendant quelques instants, et on sert les alouettes avec cette sauce. C'est un excellent manger. Les petits lardons sont servis avec les alouettes.

On fait aussi, avec les alouettes, d'excellents pâtés. (Voir cet article.)

Grives, merles et petits oiseaux. — On les apprête comme les alouettes; on peut les barder et les envelopper de feuilles de vigne.

CHAPITRE XI.

POISSON.

Généralités.

Manière de préparer et de conserver le poisson de mer. — Aussitôt qu'il est apporté à la cuisine, on le lave avec soin, on l'écaille et on le vide; puis on l'essuie et on l'enveloppe dans du linge bien sec, pour le mettre dans le lieu le plus frais de la maison. Ainsi arrangé, il se conserve mieux qu'à l'air libre. On peut aussi, avec grand succès, favoriser la conservation du poisson en le plaçant entre deux couches de charbon grossièrement pilé, dont on enlève la poussière, et en enveloppant le tout d'un linge bien sec. Le meilleur moyen est encore de l'entourer de glace; mais, dans ce cas, il faut le faire cuire aussitôt qu'il en est retiré.

Ce serait une grande erreur de croire qu'on pourrait conserver le poisson plus frais en le mettant dans l'eau : il s'y corromprait plus vite encore qu'à l'air.

Court-bouillon pour le poisson. — On fait cuire ordinairement le poisson de mer dans un court-bouillon à l'eau, auquel on ajoute quelquefois du vin blanc : c'est une mauvaise méthode. Presque tous les poissons de mer sont meilleurs et leur chair est plus blanche et plus ferme lorsqu'ils sont cuits dans un court-bouillon composé de moitié lait, moitié eau, un peu de sel et du poivre. Quelque singulière que cette recette puisse paraître à beaucoup de cuisinières, elle n'en est pas moins bonne ; elle est en usage à Nantes et dans beaucoup de ports de mer. Après avoir comparé les deux méthodes de cuisson, on pourra juger, et je ne doute pas que le court-bouillon au lait ne soit trouvé le meilleur.

Il en est tout autrement du poisson d'eau douce, qui est fade, et que l'on fait assez souvent cuire avec ses écailles; il faut, dans ce cas, un court-bouillon très-relevé; aussi je le compose de moitié eau et de moitié vin blanc; on peut remplacer le vin blanc par du vinaigre en dose moitié moindre; mais on obtient un moins bon résultat. Avant de mettre le vin, on fait bouillir

dans l'eau, pendant une heure, des carottes, des oignons, une gousse d'ail, quelques clous de girofle, du poivre en grain, du thym, plusieurs feuilles de laurier, du sel et du poivre. On passe le tout, on le remet sur le feu, et, au moment d'y plonger le poisson, on ajoute le vin ou le vinaigre.

Le vin rouge avec lequel on fait cuire le poisson dit au bleu ne fait pas un bon court-bouillon; il n'est agréable ni au goût ni à l'œil. On peut garder le court-bouillon de dix à quinze jours en hiver; on peut s'en servir une seconde fois en y ajoutant du vin. On dit que le poisson est cuit au bleu lorsqu'on l'a fait cuire dans le court-bouillon fait avec du vin rouge.

Il serait impossible de parler de toutes les espèces de poissons; on jugera d'ailleurs facilement de la manière de les faire cuire par leur analogie avec ceux dont je parlerai. Il existe des procédés de préparation particuliers à certains pays, et qui, bien que fort appréciés par les gourmets, me sont inconnus. Je crois qu'une cuisinière habile peut, sans posséder cette connaissance, tirer bon parti du poisson qu'on la charge d'apprêter.

Pour faire cuire de très-gros poissons, il faut employer des vases faits exprès, une poissonnière longue, ayant un double fond, qui peut être en fer-blanc, et par conséquent très-peu coûteux.

On peut encore faire cuire les gros poissons dans un chaudron sans double fond; mais, avant de les mettre dans le court-bouillon, on les enveloppe dans un vieux morceau de calicot bien blanc; il devient ainsi assez facile de les sortir du chaudron sans les casser.

Manière de dessaler le poisson, les viandes ou les légumes salés. — On emploie souvent dans la cuisine, de la morue ou d'autres poissons salés, des viandes salées, et même des légumes conservés dans la saumure.

En général, on se contente, pour dessaler ces conserves, de les placer dans une terrine avec de l'eau. Ce procédé est défectueux. En effet, l'eau salée étant plus lourde que l'eau pure, dès que celle qui environne l'objet à dessaler a pris un peu de sel, elle gagne le fond du vase, se sature promptement, cesse de dissoudre de nouveau sel, et l'objet se trouve ainsi plongé dans un liquide extrêmement salé. Il est donc impossible qu'il puisse se dessaler convenablement, à moins qu'on ne change fréquemment l'eau dans laquelle il trempe.

On évite cet inconvénient par un procédé bien simple. On met

dans un filet, dans un linge très-clair ou dans une passoire, la viande, le poisson ou les légumes salés, et on les place dans un vase rempli d'eau et assez profond pour qu'ils puissent y rester suspendus. Par ce moyen, à mesure que l'eau s'empare du sel, elle tombe au fond du vase et est remplacée par de l'eau pure. L'opération se trouve ainsi singulièrement abrégée et le résultat est aussi complet qu'on peut le désirer.

Un procédé meilleur, basé sur le même principe, et très-usité dans le Nord, consiste à dessaler la morue et les autres salaisons dans des baquets très-petits, mais dont le fond est percé de petits trous, de sorte que les salaisons y sont en contact avec un courant continu d'eau douce, qu'on verse dessus en remplacement de l'eau salée, écoulée par l'ouverture du fond du vase.

POISSONS DE MER.

Un des signes qui indiquent que le poisson est frais, c'est qu'il a les ouïes d'un rouge vif et clair, et non violacé ou blafard.

Esturgeon.

Mêmes préparations que pour le saumon.

Thon.

Le *thon* (hors-d'œuvre et entrée) se prépare de diverses manières particulières aux pays sur les côtes desquels on le pêche; on peut même le préparer de toutes les manières qui conviennent au saumon, mais il est moins délicat. On trouve partout du thon conservé dans l'huile. C'est un fort bon hors-d'œuvre.

Turbot et barbue,

Turbot entier (entrée ou relevé). — On doit le choisir très-blanc, ce qui est un signe certain de sa fraîcheur; bien épais, ferme au toucher, et surtout observer que la surface soit couverte d'un grain saillant et arrondi, ce qui atteste qu'il est gras et d'une chair délicate. Pour le vider, on tourne le poisson du côté blanc en dessous et, après avoir fait une incision transversale de 0^m08 ou 0^m10 près des ouïes, du côté grisâtre, qui est le dos, on dégage les intestins contenus dans la poche; puis, en enlevant les ouïes, on le vide entièrement d'un seul coup;

on s'assure avec la main qu'on a enlevé tous les intestins. On racle légèrement les deux surfaces. Après avoir ainsi bien vidé, lavé et écaillé le poisson, et avoir supprimé le bout de la queue et les bords des nageoires, on le place, sur le dos, sur le double fond de la poissonnière. On le fait cuire à petit feu, sans le laisser bouillir, pour éviter qu'il se fende, pendant une heure et demie à deux heures, selon sa grosseur, dans un court-bouillon au lait peu salé. En été, il convient d'accélérer un peu plus la cuisson, parce que le poisson pourrait se gâter avant d'être cuit. Aussitôt que le court-bouillon commence à frémir, on diminue le feu. Pour servir le poisson, on le fait couler doucement du double fond sur une serviette pliée, que l'on place sur une planche de grandeur et de forme convenables, en ayant soin que le ventre, c'est-à-dire le côté blanc, soit placé en dessus, et on le garnit de persil ; s'il y a quelques déchirures, on les dissimule aussi avec du persil ; on fait circuler en même temps un huilier, ou, dans une saucière, une sauce blanche aux câpres.

Turbot à la sauce tomate (entrée). — Les restes d'un turbot entier peuvent être réchauffés dans le court-bouillon et être servis entourés d'une sauce tomate.

Turbot à la béchamel (entrée). — Les restes ou un morceau de turbot peuvent être servis avec une sauce à la béchamel, avec la même sauce dans une croûte de pâté chaud, ou encore à déjeuner avec une sauce mayonnaise, ou enfin sur le plat. (Voir *Soles sur le plat*.)

La *barbue* s'apprête exactement comme le turbot.

Soles, carrelets, limandes.

On prépare ces poissons de la même manière. (Voir la manière de les découper pour les servir, à l'article *Truelle à poisson*).

Soles. — On doit préférer celles qui sont épaisses, et dont la peau est d'un gris doré, à celles qui sont minces et dont la peau est noire. Généralement on ne les écaille pas avec assez de soin. Les écailles sont, il est vrai, fort petites ; on les voit peu ; mais il n'est pas moins désagréable de les trouver dans la bouche. Pour bien écailler une sole, il faut la mettre sur une planche, la gratter au rebours des écailles et ne pas négliger les bords, près des nageoires ; elle doit être vidée et lavée avec soin ; quelquefois on les écorche.

Soles à la sauce blanche (entrée et relevé). — On fait cuire les soles dans un court-bouillon au lait; lorsqu'on les prépare entières, on les sert le côté blanc *en dessus*. La sauce blanche aux câpres est servie dans un saucier. Lorsqu'on n'en sert que les filets, on enlève la peau du dos à cause de sa couleur, puis on lève les filets avec soin sans déchirer les chairs; on les roule, on les attache et on les met cuire dans le court-bouillon. Pour les servir, on les détache avec précaution, on les place debout sur le plat, on les entoure de la sauce blanche aux câpres; on peut remplacer cette sauce par une sauce tomate (voir ces sauces) ou par une sauce à l'huile et au vinaigre.

Les restes des soles cuites au court-bouillon peuvent être servis dans une sauce à la béchamel, dans une croûte de pâté chaud.

Soles frites (entremets). — Après les avoir parfaitement écaillées et les avoir essuyées dans un linge blanc, on les saupoudre de farine et on les plonge dans une friture abondante et très-chaude (voir *Friture*); on y ajoute quelquefois du persil en branches. Il faut qu'elles soient de belle couleur, sans être trop rousses, et croquantes sur les bords. On sert en même temps des citrons; chaque convive en exprime sur le poisson la quantité de jus qui lui convient. Quelquefois, avant de servir les soles, on les fend, on soulève les filets, on enlève l'arête et on introduit dessous du beurre frais; on sert lorsqu'il est fondu. Si l'on veut un mets plus distingué, on enlève les filets des soles, on les fait frire et on les sert ornés de persil. Les débris peuvent être cuits dans le bouillon maigre dont j'ai parlé p. 375; ils l'améliorent, et il peut ensuite être employé dans une matelote ou différentes autres sauces.

Soles au gratin (entrée). — Après les avoir préparées comme pour les faire frire, mais sans les saupoudrer de farine, on les place sur un plat qui puisse supporter l'action du feu et dont on garnit le fond avec du beurre, un peu de ciboule, du persil haché, du sel, du poivre et de la chapelure, à son défaut, de la mie de pain rassis, parfaitement émiettée. On met sur le poisson le même assaisonnement, et on mouille soit avec de l'eau soit avec du bouillon. Il faut faire cuire avec feu dessus et dessous. On sert dans le plat même où s'est faite la cuisson. On peut ne préparer au gratin que les filets des soles.

Soles sur le gril (entrée). — Après les avoir bien lavées et écaillées, on les essuie avec soin et on les met sur le gril, qu'on

a fait chauffer à l'avance pour éviter que la peau des soles s'y attache. On les sert sur une sauce blanche aux câpres ou avec de l'huile et du vinaigre, ou bien sur une sauce tomate. C'est une des meilleures manières de les manger.

Soles aux huitres ou normandes (entrée). — On les fait frire à moitié, puis on achève leur cuisson dans une sauce faite avec un roux mouillé de bouillon maigre ou gras, auquel on ajoute des champignons, deux douzaines d'huîtres, sans leur eau, pour deux soles moyennes ou, à défaut d'huîtres, des moules, du poivre et du sel. Ces soles doivent être servies dans le plat sur lequel on les a fait cuire; on les garnit avec quelques tranches de citron. Ce mets est excellent et plaît à presque tous les amateurs de poisson.

Soles en matelote (entrée et déjeuner). — C'est une fort bonne manière de manger les petites soles. On prépare une sauce de matelote (voir cette sauce) et on les y fait cuire.

Soles sur le plat (entrée et déjeuner). — Garnissez de beurre le fond du plat, et mettez-y les soles; saupoudrez-les de chapelure, de persil et de ciboule hachés; ajoutez un verre de vin blanc, du sel, du poivre; mettez un feu doux dessus et dessous.

Filets de soles au jus (entrée). — Après avoir écorché les soles, levez les filets, c'est-à-dire fendez la chair du milieu d'un bout à l'autre, puis enlevez avec un couteau mince et tranchant les quatre filets, que vous roulez attachés, et mettez cuire dans de bon jus de viande réduit; dressez les filets debout et tenez-les chauds; faites réduire le jus, versez-le sur les filets. On peut les faire cuire dans de l'eau, à laquelle on ajoute du beurre, du sel, du poivre et des fines herbes. On retire les filets, on les tient chauds; on fait réduire la sauce à grand feu, on peut y ajouter du jus de citron ou du vinaigre avant de la verser sur les filets.

Cabillaud ou morue fraîche ou merlus.

Morue à la bénédictine (entrée). — Pour faire ce mets, la morue fraîche est préférable; si l'on emploie la morue salée, ayez soin de la faire parfaitement dessaler. Prenez :

Morue fraîche	1^k
Huile d'olive fine	$0^k,375$
Beurre fin.	$0^k,056$
Lait	1 verre.

Mettez la morue à l'eau froide sur le feu, laissez-la cuire sans bouillir, retirez-la du feu et laissez-la tremper quelques instants dans son eau de cuisson ; après l'en avoir retirée et laissée égoutter pilez-la dans un mortier en y ajoutant, goutte à goutte, un peu d'huile pour l'empêcher de sécher sous le pilon. Lorsqu'elle est suffisamment pilée et réduite en pâte, mettez-la sur un feu *très-doux* dans une casserole avec le beurre, tournez en tous sens pour bien mélanger le beurre avec votre pâte de morue, puis, en tournant toujours avec une cuiller de bois, ajoutez l'huile jusqu'à ce qu'elle soit toute absorbée ; laissez un instant sur le feu, mais qu'il soit très-doux ; en continuant de tourner avec la cuiller, ajoutez-y le verre de lait que vous aurez fait tiédir, mais pas chauffer. Assaisonnez alors selon les goûts en mettant dans votre mets : sel, poivre, persil et ail haché. Dressez en montagne sur une serviette pliée sur un plat, et servez.

Cabillaud ou merlus (entrée et relevé). — Il est meilleur cuit au lait que de toute autre manière, et on le mange à la sauce blanche ou à l'huile et au vinaigre, ou à la sauce béchamel, dans laquelle on met des pommes de terre cuites à la vapeur, puis coupées en deux et rôties sur le gril.

On peut le mettre en tranches au gratin, ce qui est excellent ; on le coupe en tranches de 4 à 5 centimètres d'épaisseur, qu'on place à côté l'une de l'autre sur le plat dans lequel on le fait cuire, préparé comme les soles au gratin ou en matelote. Servi entier, il peut fournir un fort beau relevé. En Hollande, on fait cuire le cabillaud dans de l'eau salée avec un bouquet garni ; on sert en même temps du beurre fondu, très-peu salé, et des pommes de terre cuites à l'eau.

Maquereau.

Maquereau à la maître d'hôtel (entrée). — Après avoir enlevé les ouïes et l'avoir vidé par les ouïes, *il faut le fendre jusqu'à l'arête par le dos*, et le faire mariner pendant une heure ou deux dans de l'huile, avec du sel et du poivre. On le met sur le gril, enveloppé dans une feuille de papier huilé, qu'on remplace, en Flandre et dans les départements du Nord, par une couche de fenouil retenue par une ficelle. On peut se dispenser de le faire mariner, et le mettre, sans être enveloppé, sur le gril chauffé à l'avance. Une petite farce, composée de mie de pain bien émiettée, de beurre ou d'huile, de persil, de civette,

introduite dans le corps, l'améliore beaucoup. Lorsque le maquereau est dressé, on introduit par les ouïes du beurre manié de persil haché, de poivre et de sel, et on l'entoure du même beurre.

Maquereau au beurre noir (entrée). — Faites-le cuire sur le gril, comme le précédent; mettez dans la poêle environ 125 grammes de beurre; lorsqu'il est très-chaud, jetez dedans quelques branches de persil, retirez-les lorsqu'elles sont frites; ajoutez du sel, du poivre, et laissez le beurre noircir, mais sans excès : on en vérifie la couleur dans une cuiller de fer étamé ou d'argent; ajoutez une cuillerée de vinaigre. Servez sur le maquereau. Quelquefois on le plonge dans la poêle pendant quelques minutes. Préparé en matelote, il est excellent. On le coupe par tronçons pour le faire cuire dans cette sauce (voir cette sauce).

Raie.

Il y a un assez grand nombre d'espèces de raies : c'est en général un poisson d'assez grande dimension. Son foie est assez estimé. Lorsque vous achetez une portion de raie, on vous donne un morceau de foie. La raie bouclée est de beaucoup préférable à toutes les autres ; elle est en même temps plus ferme, plus blanche et plus tendre. Les boucles sont de petits crochets, ayant une large base, qui paraissent à la surface de la peau; il faut la manier avec quelque précaution.

Raie au beurre noir (entrée). — Après l'avoir bien lavée, on la fait cuire dans un court-bouillon ainsi composé : eau, sel, poivre, carottes, oignons, bouquet garni. Lorsqu'elle est cuite, on la retire du court-bouillon, on la place sur un plat; puis on enlève avec soin la peau, la tête et la queue, qui contiennent cependant quelques morceaux de chair fort bons à manger; on place ensuite un autre plat dessus et on renverse; on enlève la peau de l'autre côté, qui se trouve alors dessus, et on nettoie les bords du plat. C'est le côté portant la peau noire qui doit être servi en dessus, parce que c'est lui qui contient le plus de chair. On fait noircir du beurre, comme je viens de l'indiquer pour le maquereau; on y ajoute du vinaigre, et on le verse dessus. On fait rarement cuire une raie entière, à moins qu'elle ne soit très-petite.

Raie au beurre blanc (entrée). — Après l'avoir fait cuire comme la précédente et dressée de même, on fait fondre du

beurre avec du sel, du poivre, du persil haché, et on le verse au moment de servir.

On peut aussi la manger à la sauce blanche.

Raie frite (déjeuner). — Les petites raies sont bonnes cuites dans la friture ; il faut les écorcher avant de les faire frire.

Harengs.

Harengs frais (déjeuner). — Videz et lavez les harengs ; mettez-les sur le gril, que vous aurez fait chauffer à l'avance pour qu'ils ne s'y attachent pas. Servez avec une sauce blanche ou du beurre manié de persil, de sel, de poivre.

Harengs frais à la moutarde (déjeuner). — Après les avoir fait cuire sur le gril, mettez dans une casserole un morceau de beurre que vous mêlerez avec de la farine ; pendant qu'il fondra, mouillez avec du bouillon, faites prendre en tournant sur le feu, ajoutez de la moutarde et servez dans un saucier, qui accompagnera les harengs grillés.

Harengs saurs (entremets, déjeuner). — On mange les harengs saurs cuits sur le gril ; on enlève la tête et on les fend par le dos ; on les ouvre, on met d'abord l'intérieur sur le gril, puis on les retourne ; il ne faut que quelques minutes et peu de feu pour les faire cuire. La laitance est très-bonne ; les œufs le sont moins. La peau n'est pas mangeable. On les mange avec de l'huile et du vinaigre, ou on mêle leur chair par petits morceaux avec de la salade de barbe-de-capucin, d'escarole, de pissenlit et des œufs durs. Ils sont encore très-bons avec une salade de betteraves cuites au four et coupées en tranches minces. Mets peu connu et très-bon. On peut aussi en mêler la chair aux œufs battus pour préparer une omelette (voir *Omelette aux harengs*). Quand on enlève la tête et qu'on les fait tremper dans du lait ou de l'eau pendant douze heures, ils enflent beaucoup et se dessalent ; ils sont plus délicats.

Harengs pecs, salés ou blancs (déjeuner). — Après leur avoir enlevé la tête, on les fait dessaler pendant quelques heures (voir *Manière de dessaler le poisson*) ; on les fait égoutter ; on les fait cuire dans un plat avec du beurre, auquel on peut ajouter un peu de mie de pain émiettée, du persil ou des oignons hachés très-menu et un peu d'eau ; feu dessus et dessous ; laissez gratiner.

Meuil ou mulet.

Meuil à la sauce blanche (entrée et relevé). — On le vide par les ouïes, puis on prépare une farce composée de mie de pain, de persil et de ciboule hachés, d'huile, de sel et de poivre, que l'on introduit dans le ventre. On l'enveloppe de papier huilé ou beurré. On le met sur le gril, sur un feu doux. S'il n'est pas enveloppé, il faut faire chauffer le gril. On peut aussi le faire cuire au lait. Servez avec une sauce blanche aux câpres ou une sauce tomate.

Merlan.

Merlan au gratin (entrée et déjeuner). — Après l'avoir vidé et lavé, mettez sur le plat avec du beurre, du persil et de la ciboule hachés, du sel, du poivre, un peu d'eau ou du bouillon maigre ou gras, et de la chapelure; il faut mettre du feu dessus et dessous. Si vous voulez le faire gratiner, mettez le même assaisonnement dessous, et, lorsqu'il est cuit, découvrez-le pour faire réduire la sauce et obtenir plus rapidement du gratin.

On fait cuire assez souvent le merlan plus simplement sur le plat avec du beurre, auquel on ajoute un peu de persil haché, du sel et du poivre.

Merlans frits (entremets). — Après avoir nettoyé avec soin les merlans, essuyez-les dans un linge sec, et donnez-leur quelques coups de couteau en long dans le dos; saupoudrez-les de farine et faites-les frire.

Grondin.

Grondin (entrée). — On le fait ordinairement cuire au lait, pour le manger soit avec une sauce blanche, soit avec de l'huile et du vinaigre. Ce n'est pas un poisson délicat; il est sec. On pourrait le mettre en matelote.

Rouget.

Rouget (entrée). — Le rouget est un poisson fort délicat. Il se fait cuire au court-bouillon et se mange à la sauce blanche, ou à l'huile et au vinaigre.

Moules.

Moules au naturel (entrée). — Il faut commencer par les gratter avec soin pour enlever tous les petits coquillages dont elles

sont couvertes, les laver parfaitement, puis les mettre à sec dans une casserole, sur un feu vif (pour les forcer à s'ouvrir). On peut les manger sans assaisonnement lorsqu'elles sont simplement ouvertes; certaines personnes les préfèrent ainsi. Lorsqu'elles ne contiennent pas de crabes, on peut se borner à y ajouter de la mie de pain écrasée et passée, du poivre, point de sel, du persil haché et du beurre, laisser le tout mijoter pendant un quart d'heure, et servir; mais, s'il y a lieu de craindre qu'elles ne contiennent des crabes, il faut les prendre une à une, ôter une coquille, ouvrir la moule, y chercher les crabes et les enlever; car ce petit crustacé est fort indigeste, il peut même donner lieu à des accidents qui ressemblent à des empoisonnements. (Voir tome II *Empoisonnement par les moules.*)

Moules à la poulette (entrée et déjeuner). — Après avoir nettoyé et fait ouvrir les moules, on verse dans un vase le jus qu'elles ont rendu, afin que toutes les impuretés qu'il pourrait contenir se déposent dans le fond; puis on enlève à chaque moule une coquille; on les range à mesure sur un plat déposé sur de la cendre chaude et on les couvre pour qu'elles se tiennent chaudes. Pendant ce temps, on fait fondre et chauffer sans roussir un morceau de beurre, dans lequel on jette une ou deux cuillerées de farine, selon la quantité de moules; on mouille et on mêle avec le jus des moules soigneusement décanté. Il faut poivrer assez fortement, mais ne pas mettre de sel. On ajoute du persil haché; on laisse bien prendre la sauce, puis on ajoute une liaison, sans laisser bouillir; on verse le tout sur les moules. On peut aussi mettre les moules dans la casserole avec du beurre et de la farine; quelques-unes mêmes se détachent, mais elles n'en sont pas moins bonnes.

Moules au gratin (hors-d'œuvre et déjeuner). — On nettoie les moules et on les fait ouvrir comme je l'ai dit. D'autre part, on prépare de la chapelure de pain avec les mêmes ingrédients que s'il s'agissait de faire cuire au gratin une sole ou un merlan. On prend alors de grandes écailles d'huîtres (en Flandre presque toutes les cuisines sont munies de coquilles à grosses côtes destinées à cet usage) dont on garnit le fond avec de la chapelure mêlée de persil hâché et de beurre, et on y range les unes contre les autres les moules totalement dépouillées de leurs coquilles. On les recouvre de chapelure preparée comme je viens de le dire, puis on place les coquilles garnies sur un gril et sur un feu modéré, et on recouvre le tout d'un four de campagne

portant de la cendre très-chaude. La cuisson étant déjà à demi opérée avant qu'on mette les moules dans les grandes coquilles, il suffit que le gratin ait pris une belle couleur pour qu'elles soient bonnes à manger. On remplace parfaitement les coquilles par un plat qui peût aller sur le feu.

Ce mets, peu connu en France, très-fréquemment préparé en Belgique, est excellent.

Moules en salade (déjeuner). — C'est une des meilleures manières de les manger : après les avoir nettoyées et fait ouvrir, et visitées comme je viens de l'indiquer, on les sert dans un saladier dépouillées de leurs coquilles. On les assaisonne comme une salade; on peut alors y joindre de la laitue ou de la chicorée. On peut aussi enlever une coquille et les ranger les unes sur les autres sur un plat; chaque convive fait sa sauce dans son assiette et trempe chaque moule au moyen de la coquille dans la sauce.

Homards, langoustes et crabes.

Homards et langoustes. — Il faut les faire cuire à grand feu dans un court-bouillon (voir le *Court-bouillon* aux *Généralités*) auquel on ajoute un peu de beurre; lorsqu'ils sont parfaitement rouges, ils sont cuits; on les laisse refroidir dans le court-bouillon. Pour les servir, on casse la coquille des pattes, on fend la queue, et on les dresse sur une serviette garnie de persil. On fait une sauce à l'huile et au vinaigre ou une sauce rémoulade dans laquelle on écrase et délaie certaines parties molles qui se trouvent dans le corps de l'animal.

Quand on les achète cuits, il est souvent bon de les faire recuire quelques instants dans un court-bouillon et de les y laisser refroidir.

Morue.

Il y en a deux espèces : la morue sèche, ou merluche, et la morue salée. Cette dernière est la plus employée dans la cuisine bourgeoise, bien que l'autre soit fort estimée de certaines personnes. La meilleure est celle qui a la chair blanche, divisée en grandes feuilles, et la peau bien noire. Il faut fendre la chair en plusieurs endroits, et la mettre à dessaler (voir *Manière de dessaler le poisson*) dans de l'eau froide, plusieurs fois renouvelée. Lorsque la morue est assez dessalée, ce dont on peut s'assurer en la goûtant, on la met sur le feu dans un court-bouillon au lait ou

simplement dans de l'eau, et on la laisse mijoter *sans bouillir* pendant trois quarts d'heure; l'ébullition la ferait durcir. On la sert avec une sauce blanche aux câpres. On la mange aussi à l'huile et au vinaigre. On place souvent autour de la morue des pommes de terre bouillies et passées sur le gril.

Morue à la béchamel (entrée). — Après l'avoir fait cuire comme la précédente, divisez-la en morceaux et enlevez la peau noire (la peau blanche est fort estimée); puis mettez-la pendant cinq ou six minutes dans une sauce à la béchamel. Ainsi elle est excellente, servie dans une croûte de pâté chaud.

Morue au gratin (déjeuner). — On la fait cuire comme la précédente; on la divise en morceaux, et on la met au gratin comme les soles. La morue préparée au gratin devient presque toujours dure.

Morue au fromage (entrée et déjeuner). — On la prépare comme la morue au gratin; on y ajoute du fromage de Gruyères et du fromage parmesan râpés.

Morue à la maître d'hôtel. — On la fait cuire comme les précédentes; après l'avoir divisée, on la met sur le plat avec du beurre, du persil haché et du poivre; on la tourne dans le beurre pendant qu'il fond, et on la retire tout de suite. On peut y ajouter un peu de vinaigre, de verjus ou du jus de citron, et du persil haché; on peut aussi y mêler des tranches de pommes de terre cuites.

Morue aux pommes de terre (entrée). — On la fait cuire sans bouillir, on la sert couverte d'une sauce blanche et entourée de pommes de terre bouillies qu'on a fendues en deux, légèrement salées et mises quelque temps sur le gril.

Morue en matelote (entrée et déjeuner). — Faites une sauce matelote avec du bouillon de pois secs jaunes, de haricots, de lentilles ou de pois verts. (Voir *Bouillon maigre* et *Sauce à la matelote.*) Faites mijoter dans la sauce pendant une demi-heure, sans la laisser bouillir, la morue coupée en morceaux que vous avez fait dessaler. Cette manière peu commune de préparer la morue est excellente.

Morue frite à l'huile (déjeuner). — Après avoir coupé la morue en petits morceaux carrés, faites-la dessaler comme il est dit. Un moment avant de la faire frire, retirez-la de l'eau et faites-la sécher dans un linge blanc. Mettez alors de l'huile dans une poêle sur le feu; lorsqu'elle est bien chaude, saupoudrez de farine les morceaux de morue et mettez-les dans l'huile, où

ils doivent prendre une belle couleur. Servez avec l'huile. On peut employer de l'huile de noix; cette huile, lorsqu'elle est récemment exprimée, donne à la morue un goût particulier qui plaît à beaucoup de personnes; c'est surtout la merluche qu'on prépare ainsi.

Langues de morue. — On les prépare comme la morue, et elles sont en général plus estimées que les autres parties de ce poisson, parce qu'elles sont plus grasses et plus tendres.

Éperlans.

Après les avoir vidés, bien lavés et essuyés dans du linge, on les fait frire. On les sert à l'entremets.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Généralités.

Le poisson de rivière est plus estimé que celui qui provient des étangs; celui qui est doré est plus recherché que celui qui est brun. Le poisson d'eau douce doit être acheté vivant; s'il provient d'étangs vaseux, on lui fait perdre l'odeur de vase en le tenant pendant quelques jours vivant dans de l'eau propre fréquemment renouvelée.

Matelote (entrée et déjeuner). — Bien que la base d'une matelote soit ordinairement la carpe et l'anguille, cependant la plupart des poissons d'eau douce peuvent être apprêtés de cette manière. Il faut poser la carpe sur une planche pour la bien écailler, la laver, enlever les ouïes, la vider, la couper par tronçons, et rejeter la tête, qui a un aspect désagréable. Quelques personnes ne dépouillent pas l'anguille de sa peau, qui, étant cuite, devient fort tendre et fort bonne, bien qu'un peu grasse.

Quoique j'aie indiqué à l'article *Sauces* la manière de préparer celle de la matelote, je vais la répéter ici :

Faites roussir dans du beurre douze à vingt petits oignons entiers; retirez-les. Faites un roux; mouillez avec du bouillon maigre de pois secs; à son défaut, avec du bouillon de haricots ou de lentilles, ou avec du bouillon gras. L'eau ne doit être employée qu'à défaut de bouillon gras ou maigre. Mettez du sel, du poivre et un bouquet garni; des champignons, des fonds d'artichauts, des topinambours font très-bien, ajoutez les oi-

gnons; laissez bouillir pendant une demi-heure; ajoutez autant de vin rouge que vous avez mis de bouillon. Lorsque tout cela est à moitié cuit et bout fortement, plongez-y le poisson et laissez achever la cuisson; découvrez-le si la sauce est trop longue. On met dans la casserole la laitance et les œufs quelques instants après le poisson, parce qu'ils cuisent plus vite. Servez sur quelques petites croûtes de pain rôties. Une excellente chose est de mettre dans la matelote 250 grammes de raisin de Malaga dont on a ôté les pepins, ou des pruneaux cuits; on laisse faire quelques bouillons et on sert; c'est peu connu.

Pour préparer la matelote au gras, on fait d'abord revenir quelques morceaux de poitrine de cochon salé ou de jambon; on prépare le roux; puis on laisse cuire au moins pendant une heure avant de mettre les oignons. Cette manière de procéder améliore singulièrement la matelote.

Quelques personnes font la matelote à grand feu, dans un chaudron. Dans ce cas, il faut faire revenir les oignons comme je l'ai indiqué, faire un roux, le mouiller d'un peu d'eau seulement pour le délayer, puis y ajouter aussitôt les oignons et le vin en plus grande quantité que dans l'autre recette, du sel du poivre et un très-gros bouquet garni. Lorsque les oignons sont à moitié cuits, on y jette le poisson; bientôt après on ajoute la moitié d'un verre d'eau-de-vie, et on met le feu à la sauce, qui doit brûler comme un punch. On peut aussi ne pas faire de roux, et lier la sauce avec un morceau de beurre bien trituré avec de la farine.

Quelques écrevisses dans toutes les matelotes donnent bon goût et ornent bien le plat. La matelote réchauffée est excellente.

Matelote blanche (entrée). — Préparez et coupez le poisson comme je l'ai dit pour la matelotte ordinaire; faites sauter des oignons et des champignons dans du beurre sans qu'ils roussissent; ajoutez deux cuillerées de farine; mouillez avec le bouillon maigre et du vin blanc; laissez cuire. Lorsque les oignons sont presque cuits, ajoutez le poisson, du sel, du poivre et de la muscade. Quand le poisson est cuit, dressez-le; liez la sauce avec des jaunes d'œufs : servez-la sur le poisson après l'avoir passée.

Carpe.

Carpe au court bouillon (rôt). — Lorsqu'elle est belle, on

ne l'écaille pas et on la vide par les ouïes; on la fait cuire au court-bouillon et elle peut être servie chaude. Si on la veut froide, il faut la laisser refroidir dans le court-bouillon fortement assaisonné. On la mange alors à l'huile et au vinaigre ou avec une sauce mayonnaise.

Carpe frite (entremets). — Il ne faut pas qu'elle soit trop grosse. On la vide et on la fend par le dos; on la passe dans la farine et on la plonge dans une abondante friture bien chaude. On jette du persil en branches dans la friture pendant le peu d'instants qu'on laisse égoutter la carpe après l'avoir retirée; on sert le persil autour. Il faut saler le poisson frit au moment où on le retire de la poêle.

Carpe à l'étuvée (déjeuner). — On la prépare de la même manière qu'en matelote; seulement on n'y met que du vin.

Boulettes de carpe (entrée). — Préparez un bouillon maigre aux pois jaunes secs (voir *Bouillon maigre*), dans lequel vous faites cuire la carcasse de la carpe après l'avoir écaillée et en avoir enlevé toute la chair. Faites tremper pendant une heure un morceau de mie de pain dans du lait tiède; ajoutez-le à la chair de la carpe, avec du persil haché très-fin, du sel et du poivre; hachez parfaitement. Pour une carpe de moyenne grosseur, mettez deux œufs, le blanc et le jaune. Quelques truffes ou quelques champignons hachés avec le poisson rendent les boulettes beaucoup meilleures. Mélangez bien le tout, ce qui doit produire une farce assez claire; mettez-le sur un plat. Faites un roux; mouillez avec le bouillon maigre dans lequel a cuit la carcasse de la carpe; ajoutez, s'il est possible, des champignons, des fonds d'artichauts, du sel, du poivre, un bouquet garni, et laissez cuire d'abord à petit feu; puis faites bouillir tout à coup à grand feu. Prenez deux cuillers : mettez dans l'une de la farce; avec l'autre, donnez au dessus la même forme qu'au dessous; mettez la cuiller et la farce dans la sauce. Au bout d'un instant, la boulette est prise; repoussez-la de la cuiller pour la faire tomber dans la sauce. Procédez ainsi jusqu'à ce que toute la farce soit convertie en boulettes; modérez alors le feu, ajoutez la laitance, laissez cuire pendant une demi-heure. Servez. Ces boulettes sont excellentes dans une croûte de pâté chaud. Cette farce est meilleure lorsqu'au lieu d'en hacher les ingrédients on les pile. On peut faire cuire dans la sauce quelques écrevisses, et y ajouter quelques truffes coupées en tranches.

Ce mets a un goût si relevé et si délicat que la plupart des

personnes qui en mangent ont de la peine à croire qu'il soit maigre. Ces boulettes peuvent remplacer les quenelles des pâtissiers dans toutes les sauces et le vol-au-vent. On peut remplacer la carpe par d'autres poissons ou lui en ajouter.

C'est un des meilleurs moyens de tirer bon parti des poissons d'eau douce qui ont trop d'arêtes, parce qu'étant pilées ou parfaitement hachées on ne les retrouve plus.

Les boulettes de poisson de mer ne sont pas moins délicates.

Carpe au gratin (entrée). — Après l'avoir écaillée, on la prépare exactement comme la sole. (Voir *Sole au gratin*).

Carpe en matelote. (Voir *Matelote*.)

Perche.

Perche au court-bouillon (rôt). — Otez-lui les ouïes et videz-la; faites-la cuire au court-bouillon; dressez-la sur un plat avec du persil tout autour. On la mange à l'huile au vinaigre.

Perches frites (entremets). — Écaillez et videz les perches; ciselez la chair du dos; passez les perches dans la farine et faites-les frire.

Perches au gratin. — Même préparation que pour les soles.

Perches en matelote. (Voir *Matelote*.)

Truites.

Truite au court-bouillon (rôt). — La truite est un poisson qui mérite sa renommée; les truites dites *saumonées*, quelquefois très-grosses, sont avec raison les plus estimées; on les fait cuire au court-bouillon, et on les sert entourées de persil, pour être mangées à la sauce blanche, ou à l'huile et au vinaigre. On peut encore, lorsqu'elles sont cuites, mettre sur un plat du beurre, du persil et des échalotes hachées; on laisse revenir un instant, et on ajoute une croûte de pain qu'on écrase après l'avoir fait cuire dans le court-bouillon. On passe le tout pour faire une purée, sur laquelle on sert le poisson.

Truites frites (entremets). — Pour les apprêter ainsi, il ne faut pas qu'elles pèsent plus de 25 grammes; on les fait frire à l'huile ou au beurre. Elles figurent parfaitement en face d'un rôti.

Tanches.

Tanches frites (entremets). — C'est la meilleure manière de

les manger. Leur chair délicate ressemble à une laitance. On les écaille et on les vide avant de les faire frire.

Tanches en matelote (entrée). — On les apprête comme les carpes.

Tanches aux fines herbes (déjeuner). — On les plonge dans l'eau bouillante et on les retire à l'instant. On enlève alors facilement le peu d'écailles qui les couvrent. Après les avoir vidées, on les fait mariner pendant une heure avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil, des échalotes hachés, du thym et du laurier. On les fait cuire sur le gril, sur un feu doux, après les avoir enveloppées dans un double papier, dans lequel on fait entrer la marinade. Pour servir, on enlève le papier et l'on sert avec le poisson une sauce blanche ou piquante.

Brochet.

Brochet au court-bouillon (rôt). — On ne l'écaille pas, mais on ôte les ouïes, avec un torchon pour ne pas se blesser, parce qu'elles sont armées de piquants; on le vide avec soin et on le fait cuire dans un court-bouillon fortement épicé, dans lequel on le laisse refroidir. On ne mange pas les œufs du brochet; ils ont une saveur peu agréable, et sont avec raison considérés comme très-indigestes. On le sert sur une serviette pliée, placée sur une planche de forme et de grandeur convenables, on le garnit de persil en branches, on le mange à l'huile et au vinaigre ou avec une sauce ravigote ou rémoulade. (Voir ces sauces.)

Brochets frits (entremets). — Les petits brochets sont excellents frits. Je n'ai pas besoin de dire qu'on les prépare comme toutes les fritures.

Brochets à la maître-d'hôtel (entremets). — On accommode aussi le brochet de petite taille à la maître-d'hôtel; après avoir vidé, on le farcit d'un mélange de mie de pain, d'huile, de fines herbes, de champignons, sel et poivre, et, après l'avoir enveloppé dans une double feuille de papier huilé on le met sur le gril. On le sert avec une sauce blanche ou une sauce tomate.

Les restes du brochet sont servis avec une mayonnaise, en salade ou au gratin, comme la sole.

Barbeau ou barbillon.

Le barbillon ou le barbeau (rôt) sont un seul et même poisson; mais l'un est encore petit, tandis que l'autre a atteint son

développement. On fait cuire au court-bouillon un gros barbillon ; il faut rejeter ses œufs, qui sont très-indigestes, très-purgatifs et peuvent même quelquefois empoisonner. Accommodé en matelote, ce poisson est d'un goût peu relevé ; il est meilleur cuit sur le gril, avec une farce comme celle dont je viens de parler pour le petit brochet. On peut faire des boulettes de barbeau comme de carpe.

Goujons.

Entremets. — Après les avoir lavés, vidés, essuyés et roulés dans la farine, on les fait frire avec du persil en branches, et on les sert en buisson.

Tous les autres petits poissons de la même grosseur sont servis d'une manière semblable, mais ils sont moins délicats que les goujons. On peut les passer dans une pâte avant de les jeter dans la friture.

Anguilles.

On doit préférer les anguilles dont le dos est d'un bleu d'ardoise et le ventre bien blanc.

Pour dépouiller l'anguille, on lui attache au cou une petite corde qu'on accroche à un clou ; on donne un coup de couteau circulaire à la peau, autour du cou, et avec un linge sec, on la rabat et la tire jusqu'au bout de la queue ; on coupe la tête, qui ne doit jamais être servie, puis on vide l'anguille.

Anguille à la tartare (entrée). — Après l'avoir dépouillée, on la fait mariner pendant quelques heures dans un mélange d'huile, de sel, de poivre, d'échalotes hachées, de thym, de laurier, auxquels on ajoute un verre de vin blanc ou un peu de vinaigre ; on la dispose en rond et on la retourne une ou deux fois dans la marinade. On la fait cuire dans une tourtière avec sa marinade. Lorsque l'anguille est cuite, on la sert avec une sauce à la tartare. (Voir cette sauce.) On peut aussi ne pas laisser la cuisson s'achever dans la tourtière ; dans ce cas on retire l'anguille, on la pane et on la pose en rond sur le gril, qu'on a fait chauffer à l'avance. L'anguille ainsi préparée peut être mangée avec de la sauce tomate ou à la maître-d'hôtel, au lieu de la sauce à la tartare.

Anguille en matelote (entrée). — On la prépare comme la carpe, ou mieux avec la carpe. (Voir *Matelote*.)

Anguille à la poulette (entrée). — Après l'avoir dépouillée et

coupée par tronçons, jetez-la pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante mélangée de quelques cuillerées de vinaigre. Faites fondre un morceau de beurre ; ajoutez une cuillerée de farine, tournez sans laisser roussir ; mouiller avec un verre d'eau et autant de vin blanc ; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni, des champignons. Faites cuire l'anguille pendant une demi-heure dans cette sauce, que vous liez avec un jaune d'œuf. Servez. Cuite ainsi, on peut la servir dans une croûte de vol-au-vent.

Anguille frite (entremets, déjeuner). — Lorsqu'elle est grosse, on la coupe par morceaux long de 10 centimètres, puis on la met dans une casserole, avec du vin blanc, des tranches d'oignons, des carottes, du thym, du laurier, un petit morceau de beurre, du sel, du poivre, quelques clous de girofle ; lorsqu'elle est presque cuite, on la retire du feu, on la pane pendant qu'elle est chaude, puis on la laisse refroidir pour la faire frire ensuite. Si l'on désire un plat un peu plus recherché, on la fait cuire comme il est dit, on la retire, puis on met un morceau de beurre dans la casserole et deux cuillerées de farine ; on tourne, on mouille avec le liquide dans lequel a cuit l'anguille, et on ajoute trois jaunes d'œufs, puis l'anguille ; on tourne de nouveau sans laisser bouillir et on laisse refroidir. On prend alors chaque morceau enveloppé de sauce, et on le pane. On le passe de nouveau dans la sauce et on le pane encore ; enfin on fait frire. On sert sur une sauce tomate.

Si les anguilles sont petites, dépouillez-les, coupez-les par tronçons, passez-les dans la farine et faites frire. On peut les laisser entières et les tourner en rond dans la friture.

Anguille sur le gril (entrée et déjeuner). — Dépouillez l'anguille, mettez-la en rond. Sautez pendant cinq minutes, dans du beurre, sur un bon feu ; versez dans un plat. Ajoutez du sel, du poivre, de la muscade, du persil et des fines herbes, de l'échalote ou de la ciboule hachés, deux cuillerées d'huile ; faites mariner pendant deux ou trois heures ; panez, mettez sur le gril. Servez sur une sauce tomate ou piquante ou avec du beurre mélangé de persil.

Lamproie.

Entrée. — On peut la faire frire comme l'anguille ou la faire cuire sur le gril. On la prépare aussi à l'étuvée ou en matelote ; dans ce cas, on y ajoute des pruneaux cuits, dont on a ôté le noyau.

Lamproie au gratin. — Même préparation que pour les soles.

Alose.

On ne trouve pas cet excellent poisson dans toutes les parties de la France. C'est celui d'eau douce qui se corrompt le plus promptement; on le sale en dedans. Après l'avoir lavé, on l'écaille; on le vide par les ouïes, qu'on enlève; c'est indispensable. On le garnit dans l'intérieur d'une farce composée de mie de pain bien émiettée, mêlée de fines herbes hachées, de beurre ou d'huile avec sel et poivre. On l'enveloppe dans un double papier, dont le premier doit être blanc et huilé et attaché aux deux bouts, et on fait cuire le poisson sur le gril, sur un feu très-doux. Si l'alose est grosse, il faut l'y laisser au moins pendant une heure. On la sert avec du beurre mélangé de persil. On peut encore la placer sur une farce d'oseille, ou sur une sauce blanche, ou avec du beurre noir.

Alose en matelote. — C'est un mets extrêmement délicat. (Voir *Matelote.*)

Saumon.

Saumon au court-bouillon (relevé et rôt). — Le saumon est classé parmi les poissons d'eau douce, bien qu'il descende tous les ans vers la mer, où il passe un mois à peu près pour y faire sa ponte et pour remonter ensuite par les embouchures des fleuves jusque dans les rivières et les ruisseaux. C'est peut-être le poisson dont on peut le plus varier l'assaisonnement; c'est aussi en France un des poissons les plus recherchés. Il en est tout autrement en Écosse, où les domestiques stipulent dans les conditions de leur engagement le nombre de fois par semaine où ils pourront être contraints à manger du saumon.

Le saumon entier ou par morceaux très-volumineux est cuit le plus souvent au court-bouillon; on le sert alors avec une sauce blanche aux câpres; on le mange aussi à l'huile et au vinaigre, ou avec une sauce composée de beurre fondu, de poivre et de persil haché, enfin avec une sauce ravigote.

Saumon sur le gril (entrée). — On met sur le gril des tranches de saumon transversales et assez minces. Après les avoir salées et poivrées, on les enveloppe dans du papier huilé et on les place sur un feu doux. On peut se dispenser d'envelopper le saumon; alors il faut faire chauffer le gril à l'avance. Il faut une demi-

heure de cuisson si la tranche est épaisse. On peut faire mariner le saumon pendant deux heures dans l'huile, avec du sel et du poivre, avant de le mettre au feu ; on ôte le papier pour servir, et on accompagne le saumon d'une sauce blanche aux câpres.

Saumon en matelote (entrée). — On prépare une sauce matelote (voir cet article), et on y met cuire la tranche de saumon entière. On peut y ajouter des pruneaux cuits dont on a ôté le noyau, ou des raisins de Malaga dépourvus de leurs pepins.

Saumon en salade (déjeuner ou entremets). — Les restes d'un saumon cuit au court-bouillon peuvent être servis en salade ; on les coupe par tranches et on les entremêle de cœurs de laitues et de quelques œufs durs également coupés en tranches. Cette salade peut être couverte d'une sauce mayonnaise. (Voir cette sauce.)

Saumon au jus (entrée). — Faites cuire du saumon dans un bon consommé de jus de viande; c'est peut-être la meilleure manière d'apprêter ce poisson. En général, les poissons au gras sont excellents. Placé dans une croûte de pâté chaud, c'est un mets fort distingué. On peut lier la sauce avec un peu de fécule.

On sert aussi le saumon avec une sauce à la béchamel, une sauce rémoulade et plusieurs autres sauces.

Saumon salé. — On prépare le saumon salé comme la morue; il est de beaucoup préférable et d'un prix plus élevé. (Voir l'article *Morue* et la *Manière de dessaler le poisson.*)

Il y a beaucoup d'autres espèces de poissons; je ne puis pas parler de tous; on les prépare par analogie suivant leur nature et d'après les recettes que je donne.

CHAPITRE XII.

FRITURE.

Graisse à friture.

Dans beaucoup de ménages, lorsqu'on veut faire frire quelque chose, on met dans la poêle un morceau de beurre, de l'huile

ou du saindoux; mais les objets à frire ne baignent pas dans cette friture, que d'ailleurs on ne conserve point et qui est presque entièrement absorbée par la substance frite. Cette méthode est défectueuse et dispendieuse; il est de beaucoup préférable d'avoir un *pot de friture*, c'est-à-dire de composer de la friture, que l'on conserve pour s'en servir au besoin, en assez grande quantité pour y faire baigner ce que l'on y fait frire. Lorsqu'on a fini de s'en servir, on verse dans le pot la friture qui n'a pas été absorbée : elle se conserve parfaitement bien, et on ajoute de temps en temps un peu des graisses qui la composent, afin d'en avoir toujours en quantité suffisante. Le vase le plus convenable pour la conserver est un pot de grès dont l'ouverture est assez large.

On peut avoir deux espèces de friture : l'une maigre, l'autre grasse.

La friture grasse peut être composée de diverses espèces de graisses; celle qu'on lève sur le bouillon de bœuf, lorsqu'il est refroidi, est une des meilleures à employer. On la lave à l'eau froide, puis on la fait fondre sur le feu jusqu'à ce qu'elle ne fume plus; on la laisse reposer et on la décante dans le pot de friture. On peut y joindre de la graisse de rognon de bœuf et de la moelle. On coupe ces graisses par petits morceaux, ou mieux on les hache, et on les fait fondre en mettant un peu d'eau au fond de la casserole. On les laisse cuire à feu doux jusqu'à ce que les parties qui ne peuvent pas fondre commencent à jaunir, en veillant à ce que la graisse ne noircisse pas; on la passe dans une passoire fine posée sur le pot à friture, en pressant les rillons de manière à leur faire rendre toute la graisse qu'ils contiennent. Du saindoux, du beurre fondu assez cuit pour que toutes les parties caséeuses se gratinent au fond du vase dans lequel il fond, puis passé, forment un mélange excellent pour obtenir de belles fritures.

La friture maigre peut être faite avec du beurre préparé comme je viens de le dire, ou de l'huile d'olive sans goût de fruit; cette friture donne aux objets qui y cuisent une fort belle apparence, mais l'huile leur communique un goût particulier qui ne plaît pas à tout le monde.

L'huile et le beurre mélangés conviennent aussi parfaitement bien.

On peut avoir un pot de friture pour le poisson et un autre pour les autres préparations; cependant j'ai souvent fait frire

des beignets soufflés après des poissons, *sans qu'ils en aient contracté le goût*.

Manière de faire la friture.

Lorsqu'on a mis la friture sur le feu, qui doit être clair et animé, il faut la surveiller avec soin, parce que, si elle s'échauffe trop avant qu'on y ait mis ce qu'on veut faire frire, elle se colore et brûle. Lorsqu'on présume qu'elle peut être suffisamment chaude, on lance une petite goutte d'eau dans la poêle; si la friture est assez chaude, elle pétille très-fort; il faut à l'instant y plonger ce qu'on veut faire frire. On peut l'essayer aussi avec une branche de persil ou une feuille quelconque, un morceau de pomme de terre ou autre légume; mais il ne faut jamais rien mettre dans la poêle sans s'assurer que la friture est bien chaude, parce que c'est la condition essentielle pour que les objets soient croquants, dorés, et ne soient pas imprégnés de friture, ce qui leur donne mauvais goût et en consomme inutilement une grande quantité. Le feu doit être entretenu très-clair et ardent pendant tout le temps qu'on fait frire. Il faut retourner dans la poêle, avec une écumoire, ce qu'on y fait frire, si l'objet n'y baigne pas en entier; dans le cas contraire, il faut s'abstenir d'y toucher, saisir le moment où l'objet frit est convenablement doré pour le retirer, puis le faire égoutter dans une passoire. Avant cette opération on doit retirer la poêle du feu pour éviter que la friture brûle, *ce qui arrive lorsqu'il n'y a plus rien dedans*. On saupoudre de sel la chose frite avant de la servir; ensuite on verse la friture dans le pot sur lequel on a placé une petite passoire fine afin d'éviter d'y laisser tomber les résidus qui peuvent se trouver au fond de la poêle. Lorsque l'on fait frire dans la cheminée, pour éviter de laisser tomber de la friture dans le feu (le feu peut prendre ainsi très-facilement à la cheminée), il faut poser la poêle sur un porte-poêle ou sur un trépied et en soutenir la queue à l'aide d'une corde suffisamment longue, fixée d'un bout au manteau de la cheminée, à laquelle pend un poids de 100 ou 200 grammes. On peut aussi la poser sur le dos d'une chaise placée dans un coin de la cheminée; mais ce moyen est peu sûr. On ne doit jamais soutenir la poêle sur une bûche, qui peut s'écrouler ou brûler de telle sorte que la poêle ne soit plus d'aplomb. Si le feu prenait à la cheminée, il faudrait jeter de la cendre sur le feu plutôt que de l'eau. et, s'il prenait dans la poêle, il faudrait ls retirer de la chemi-

née et jeter dessus un torchon bien mouillé. En employant le fourneau économique, on évite tous ces dangers.

Il faut, avant de se servir de la friture, mettre pendant une demi-heure le pot qui la contient près du feu ; sans cela on éprouverait beaucoup de difficulté à la prendre pour la mettre dans la poêle, surtout en hiver, car elle est fort dure. Si on employait des cuillers d'étain pour essayer de la détacher, elles casseraient très-facilement ; elles fondraient si on les mettait dans la friture trop chaude.

La friture bien faite peut être conservée pendant plus d'un an sans altération ; elle dure indéfiniment lorsqu'on a le soin d'en ajouter de temps en temps après s'en être servi.

Pâte à frire.

Voici des proportions qu'on pourra augmenter ou diminuer selon la nature des objets à faire frire. Il faut préparer la pâte une heure avant de l'employer. Mettez dans un vase creux cent grammes ou quatre fortes cuillerées de farine, un œuf entier et le jaune d'un autre, une cuillerée d'eau-de-vie, une petite cuillerée d'huile d'olive, gros comme une noix de beurre fondu dans un peu d'eau tiède, un peu de sel; délayez le tout; ajoutez autant d'eau qu'il en faut pour former une bouillie *pas trop claire*. Au moment d'employer la pâte, battez le blanc en neige, ajoutez-le avec précaution pour ne pas l'abattre. Trempez dans cette pâte les divers objets qui doivent être frits.

CHAPITRE XIII.

LÉGUMES.

Généralités.

Cet article n'est guère moins important que ceux qui précèdent, car un dîner sans légumes serait un dîner bien mal ordonné. J'engage la maîtresse de maison à en servir tous les jours à sa famille, et plutôt deux fois qu'une. J'ai déjà conseillé de

former l'ordinaire de la table d'un seul plat de viande, de deux au plus, si l'un est trop faible, et d'un plat de légumes; je renouvelle cette recommandation. Je crois que cette manière de vivre est aussi avantageuse à la conservation de la santé qu'à l'économie : la sobriété convient à tous les estomacs. Servir un plus grand nombre de mets serait du superflu, qui ne doit pas être toléré dans une maison dirigée par une bonne ménagère ne disposant pas d'un revenu considérable. On pourra ajouter quelquefois un plat de laitage aux légumes, surtout les jours maigres; mais, je le répète, il vaut mieux servir moins de plats et les faire bons, abondants et assaisonnés convenablement.

Dans la plupart des livres de cuisine, les légumes sont considérés comme entremets, parce qu'on les mange au second service et après le rôti. Cependant on a adopté, dans un grand nombre de maisons, l'usage de faire circuler le plat de légumes pendant qu'on découpe le rôti; on les mange donc après les entrées et avant le rôti. On termine le dîner par les entremets sucrés, qui viennent après la salade. D'ailleurs n'y a-t-il pas trop de différence entre un plat de cardons au jus et une crème au chocolat, pour qu'il soit possible de les ranger dans la même catégorie? Je me crois donc suffisamment autorisée à séparer les *légumes* et *entremets* proprement dits, et je pense, en agissant ainsi, me conformer en même temps au bon sens et à l'usage du plus grand nombre des maisons bourgeoises; car on désigne ordinairement sous le nom d'*entremets* les crèmes et les autres *plats sucrés.*

Manière de faire cuire les légumes secs et les légumes verts. — L'eau la meilleure pour faire cuire les légumes est l'eau de pluie. A son défaut, il faut employer de l'eau de rivière ou de l'eau de source.

Lorsqu'on n'a, pour faire cuire des légumes secs, que l'eau d'un puits et qu'elle est ce qu'on appelle *dure,* on peut remédier à cet inconvénient de deux manières. Le premier moyen consiste à faire bouillir d'avance, pendant une demi-heure, l'eau dans laquelle on veut faire cuire les légumes, et à la laisser refroidir et déposer; on la décante, et les sels de chaux qui rendent l'eau dure sont précipités par l'ébullition.

Le second moyen à employer est d'ajouter à l'eau 3 grammes de cristaux de soude par litre de légumes secs à faire cuire; ce sel de soude ne donne aucun goût et ne peut avoir aucune influence fâcheuse sur la santé.

Tous les légumes secs *doivent être mis à l'eau froide* et n'être salés que quand ils sont à moitié cuits.

Dans certains pays, on ne met d'eau que ce qui est nécessaire pour que les légumes trempent, et on en ajoute de chaude à mesure qu'ils cuisent, de telle sorte que, lorsqu'ils sont cuits, il n'y a pas plus de bouillon qu'il n'en faut pour les assaisonner. Les légumes secs ont une certaine âcreté qui, concentrée par cette sorte de cuisson, devient plus sensible et cause à la gorge une sensation désagréable. En employant une trop petite quantité d'eau, on se prive de l'excellent bouillon qu'on obtient en faisant cuire les légumes. Ce bouillon maigre peut être employé, soit à améliorer une quantité de sauces, soit à faire d'excellentes soupes. La maîtresse de maison est souvent fort embarrassée de servir de bons potages lorsqu'elle ne met pas le pot-au-feu. Cette considération devrait déterminer à adopter l'usage de faire cuire les légumes secs avec assez d'eau pour qu'il reste une certaine quantité de bouillon lorsqu'on les a retirés du pot.

Les légumes *verts* ne peuvent jamais être mangés trop frais; ils doivent être mis dans une *grande quantité* d'eau *bouillante* qu'il faut *saler* assez fortement avant de les y plonger, si l'on veut qu'ils conservent leur couleur verte. Le bouillon de plusieurs légumes frais peut être employé, comme celui des légumes secs, soit en potage, soit à la préparation des sauces. Un petit chaudron de cuivre étamé est le plus convenable pour faire cuire les légumes frais; un pot de terre est aussi très-convenable. Ils cuisent bien aussi dans une marmite de fonte; mais les choux-fleurs et l'oseille, la chicorée, les artichauts, etc., y noircissent, à moins que la fonte ne soit intérieurement émaillée.

Presque tous les légumes peuvent être servis à déjeuner, surtout en famille ; cependant il y a certaines manière de les assaisonner qui conviennent mieux à ce repas qu'au dîner. Dans ce cas, j'aurai soin de le mentionner.

LÉGUMES FRAIS.

Petits pois.

On peut être certain que les pois seront tendres si, quand on les écosse, ils conservent la petite queue qui les attache à la gousse, et si d'ailleurs ils sont d'un vert peu foncé. Ils sont

encore plus délicats si, quand on fend le grain, l'amande qu'il contient n'est pas bien formée.

Petits pois au naturel. — Lorsque les pois sont écossés, mettez sur un feu très-vif un morceau de beurre, et versez les pois dans la casserole à mesure que le beurre fond; ajoutez une cuillerée de farine (quelques personnes n'en mettent pas); tournez. Lorsque le beurre est bien fondu et le tout bien mêlé, mouillez avec un peu d'eau bouillante; il ne faut en mettre que très-peu; on peut même se dispenser d'en ajouter si les pois sont bien frais. Tournez, couvrez. Une demi-heure après, salez et poivrez peu; ajoutez du sucre, si vous voulez, et laissez continuer la cuisson. En une heure, ils doivent être cuits; si on les laisse plus longtemps, ils se racornissent et rissolent, ce qui plaît quelquefois. Si le jus était trop clair, en laisserait bouillir à découvert. C'est la meilleure manière d'accommoder les petits pois.

Petits pois gratinés. — Arrangez-les comme les précédents, mais laissez-les cuire pendant deux heures à petit feu et faites réduire assez le jus pour qu'ils commencent à gratiner.

Petits pois à la laitue. — On les prépare comme les premiers, mais on y ajoute des petits oignons entiers et une ou deux têtes de laitue pommée; pas de sucre. Quand les pois sont complétement cuits, on peut y ajouter une liaison. Cet assaisonnement convient aux pois qui ne sont plus extrêmement fins.

Pois au roux (déjeuner). — Faites un roux peu coloré; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; lorsqu'il bout à gros bouillons, jetez-y les pois; couvrez, continuez la cuisson à grand feu. Ajoutez du sel, du poivre, du laurier. Cette préparation convient aux pois un peu gros.

Pois à l'anglaise (déjeuner). — Cette manière de les préparer convient surtout aux gros pois. Jetez-les dans une grande quantité d'eau bouillante salée; laissez cuire. Versez sur une passoire. Mettez un morceau de beurre dans un plat un peu creux; ajoutez-y les pois, sautez. Servez. Un peu de poivre ne gâte rien. Il faut beaucoup de beurre.

On peut encore préparer les pois de la manière suivante : mettez les pois *cuits* dans une casserole avec le beurre; tournez; ajoutez une liaison faite avec un ou deux jaunes d'œufs; retirez du feu; laissez lier en remuant toujours. Servez. On peut faire, avec le bouillon dans lequel ont cuit les pois, une excellente soupe aux herbes.

Pois en purée. (Voir le chapitre *Purée.*)

Pois au lard ou au jambon (déjeuner). — Coupez le lard en morceaux; faites-le revenir assez pour que la graisse fonde à moitié; mouillez avec de l'eau chaude. Laissez cuire pendant une heure; mettez les pois, avec un bouquet garni, du poivre, mais pas de sel. Le feu doit être très-vif. Lorsque les pois sont presque cuits, liez avec de la fécule délayée d'abord à l'eau froide, et à laquelle on ajoute peu à peu de la sauce avant de la verser dans la casserole; sans ce soin elle *mottonnerait.* On peut faire un roux.

Gros pois en salade (déjeuner). — Faites-les cuire à grande eau salée. Faites égoutter dans une passoire, puis versez dans un saladier : lorsqu'ils seront refroidis, assaisonnez comme la salade, mais en mettant le vinaigre d'abord, et en plus forte proportion que pour une salade ordinaire. On peut les manger chauds.

Les petits pois et les gros pois s'ajoutent à différentes espèces de viande.

Les *pois secs* ne peuvent servir qu'à faire de la purée ou du bouillon. (Voir *Purées.*)

Fèves.

On les mange ou très-petites sans être *dérobées,* ou grosses et dérobées.

Petites fèves à la maître d'hôtel. — Enlevez la tête avec l'ongle, jetez-les dans de l'eau bouillante salée; lorsqu'elles sont cuites, faites-les égoutter, et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel, du poivre, un peu de farine; tournez; mouillez avec de l'eau de cuisson ou du lait; laissez mijoter un peu; ajoutez une liaison si vous voulez. Servez. Quelques personnes y mettent une petite branche de sarriette, qu'on retire au moment de servir.

Le bouillon est d'une couleur désagréable et d'un très-haut goût; cependant, étendu d'eau, il convient parfaitement pour faire des soupes aux herbes, à l'oignon et aux choux.

Fèves sautées (déjeuner). — Faites-les cuire et égoutter comme les précédentes; mettez un morceau de beurre, du sel, du poivre, du persil haché. Servez.

Grosses fèves. — Enlevez la peau; mettez dans une casserole du beurre en même temps que les fèves : tournez; si elles ne se

délitent pas, ajoutez une cuillerée de farine, du sel, du poivre; mouillez avec du lait ou de l'eau; laissez cuire. Servez.

On peut aussi les faire cuire à grande eau bouillante, passer le bouillon et les assaisonner avec un morceau de beurre.

Même emploi du bouillon que celui des petites fèves, auquel il est très-préférable.

Fèves au roux (déjeuner). — Faites un roux, mouillez avec de l'eau; dérobez les fèves et mettez-les dans la sauce quand elle bout, avec du sel et du poivre. Quelques personnes y ajoutent de la sarriette.

Fèves en purée. (Voir le chapitre *Purée.*)

Haricots.

On trouvera dans le *Manuel du jardinage* (t. II) l'indication des meilleures espèces de haricots à manger en vert. Lorsqu'ils sont trop gros, on les fend en deux dans leur longueur après avoir enlevé les fils.

Haricots verts au naturel (déjeuner). — Lorsque l'eau bout à gros bouillons, salez fortement et mettez trois à quatre grammes de cristaux de soude pour que les haricots conservent leur couleur verte; ils doivent cuire vivement à *très-grande eau.* Lorsqu'ils sont cuits, versez dans la passoire; puis, aussitôt que l'eau est égouttée, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du poivre et, si vous voulez, une cuillerée de farine; tournez. Laissez mijoter pendant quelques minutes. On peut mouiller avec du bouillon gras et laisser mijoter pendant une demi-heure : c'est fort bon. Servez, en ajoutant, si vous voulez, du persil haché. On peut se borner à mettre le beurre avec les haricots dans le plat où on doit les servir; on met un peu de poivre, on les saute et on les sert. Le bouillon peut être employé à faire de la soupe; mais, comme il est extrêmement salé, il faut l'étendre avec moitié de son volume d'eau.

Haricots verts à la poulette. — Même préparation que pour les précédents; on ajoute une liaison relevée d'un peu de vinaigre.

Haricots verts rissolés. — Faites cuire comme les précédents; mettez dans une casserole avec du beurre, du poivre; laissez mijoter à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à gratiner.

Haricots verts au beurre noir (déjeuner). — Après en avoir opéré la cuisson comme pour les précédents, faites noircir

du beurre dans la poêle, mettez-y les haricots avec du sel et du poivre; faites-les sauter; ajoutez-y un filet de vinaigre. Servez.

Haricots verts en salade (déjeuner). — Même cuisson que pour les précédents. Il faut plus de vinaigre que pour une salade ordinaire; on y ajoute du persil haché, du cerfeuil, et même de la civette ou de la ciboule. Il est bon, si on les sert froids, d'y verser le vinaigre une heure à l'avance et d'en laisser égoutter une partie au moment de les assaisonner.

Haricots verts au gras. — Les haricots verts peuvent aussi servir d'accompagnement au mouton. (Voir *Filet de mouton aux haricots verts.*) Ils peuvent entrer dans presque toutes les soupes maigres.

Haricot-beurre ou haricot mange-tout (déjeuner). — Excellente espèce de haricot vert qui porte ce nom à cause de la couleur jaune-beurre de ses gousses, et parce que, quoique très-grosses, les gousses très-charnues n'ont pas de fil et sont très-tendres; il est préférable de le manger lorsque le grain commence à se former. Il est particulièrement bon en salade ou rissolé, mais peut se préparer de toutes les manières que l'on emploie pour accommoder le haricot vert ordinaire.

Haricots en grains, écossés. — Faites cuire à grande eau bouillante, moins salée que pour les haricots verts. On fait avec ce bouillon de la soupe à l'oignon presque comparable, pour le goût, à la soupe grasse; ce bouillon donne beaucoup de qualité à toutes les sauces dans lesquelles on l'emploie.

Haricots écossés à la maître d'hôtel. — Lorsqu'ils sont cuits, faites-les égoutter; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un peu de farine ou sans farine, du sel et du poivre; faites sauter; mouillez légèrement avec le bouillon; ajoutez du persil haché. Servez. Pour les préparer au gras, on les fait baigner dans le bouillon et on laisse réduire. Ils sont encore meilleurs au jus ou avec de l'extrait de viande de Liebig.

Haricots au lait (déjeuner). — Faites cuire comme les précédents, mouillez avec du lait, laissez mijoter. Servez.

Haricots écossés frits. — Même cuisson que pour les précédents. Faites chauffer dans une casserole un morceau de beurre sans qu'il roussisse; mettez-y les haricots bien égouttés, avec du sel et du poivre; lorsqu'ils commencent à jaunir, sautez-les jusqu'à ce qu'ils aient à peu près tous pris une teinte jaunâtre. Ils sont excellents ainsi; c'est la manière la plus recherchée de les servir.

Haricots écossés en salade (déjeuner). — Comme les haricots verts.

Haricots de couleur. — On les prépare de la même manière que les haricots blancs ; mais ils ont moins bonne apparence sans être moins bons. Les haricots *cocos* ou châtaignes sont très-bons frais. On peut les mouiller avec du vin rouge au lieu de lait ou de bouillon.

Choux.

On emploie ce précieux légume d'un grand nombre de manières : comme légume ; comme assaisonnement des viandes, en soupe, et enfin en choucroute.

Il y en a deux espèces bien distinctes : le chou frisé et le chou à feuilles lisses. Le premier est ordinairement plus tendre, mais il a moins de goût que le dernier, et il est souvent musqué d'une manière fort désagréable ; de plus, les pommes ne sont jamais aussi grosses que celles du chou à feuilles lisses, et ne pourraient être employées aux mêmes usages. Le chou lisse a plusieurs variétés, dont les unes sont plus délicates que les autres. J'indiquerai à chaque article quelle est l'espèce de chou qu'on doit employer de préférence.

Lorsque le chou frisé sent le musc, on atténue cet inconvénient en enlevant le cœur.

Pour l'emploi des choux en soupe, voir l'article *Soupe aux choux.*

Chou farci (entrée). — Choisissez un bon chou lisse dont la pomme soit bien conformée, sans être trop dure. Enlevez les feuilles vertes, et lavez la pomme s'il est besoin. Mettez de l'eau dans un chaudron ; lorsqu'elle bout, placez-y le chou, le côté de la queue en bas, et faites bouillir à gros bouillons. Aussitôt que les feuilles semblent se ramollir, écartez-les avec une cuiller et faites entrer l'eau dans le cœur ; puis retirez le chou de l'eau et posez-le sur une table bien propre. Achevez alors d'écarter les feuilles, en ayant soin de ne pas les déchirer. Le chou se trouve bientôt aplati et ouvert ; vous en retirez du cœur gros comme un œuf, et le voilà prêt à être farci.

Il faut préparer à l'avance une farce de viandes, cuites ou crues, bien hachées, ou mieux pilées, à laquelle on ajoute un morceau de lard, du sel, du poivre, un ou deux œufs (le blanc et le jaune) ; on mêle exactement le tout. Les restes de viande, volailles, veau, bœuf et mouton, sont également propres à faire cette farce. On peut aussi employer de la chair à saucisses.

Commencez par placer une petite boulette de farce au milieu du chou, et recouvrez-la de quelques feuilles, en les relevant, en les serrant le plus possible et en les replaçant dans leur position naturelle. Mettez sur la boule ainsi formée une couche de farce de l'épaisseur de 3 à 4 millimètres, en ayant soin de la faire descendre *jusqu'à la naissance des feuilles*. Elle peut bien ne pas recouvrir toute la surface de la boule. Recouvrez de plusieurs feuilles les unes par-dessus les autres, en ramenant chacune d'elles, bien entendu, à sa position naturelle. Disposez une nouvelle couche de farce et de feuilles, et ainsi de suite jusqu'à ce que la farce et les feuilles du chou soient épuisées. La dernière couche de feuilles doit être un peu épaisse. Le chou ainsi préparé doit avoir à peu près la même grosseur et la même forme que celle qu'il avait étant crû. Cela fait, ficelez le tout avec soin, en faisant passer la ficelle autour du chou, et en la réunissant autour du centre, exactement comme s'il s'agissait d'un peloton de fil; puis mettez le chou dans une casserole, sur une couenne de lard; mouillez avec de l'eau, mieux avec du bouillon, en quantité suffisante pour que le chou baigne, ou ajoutez de l'extrait de viande de Liebig. Ajoutez des morceaux de poitrine de porc ou de jambon, les os de la viande crue ou rôtie employée à faire la farce, des carottes, des oignons, du sel, du poivre, un bouquet garni et deux clous de girofle. Faites cuire à petit feu dessus et dessous. Une heure avant de servir, faites un roux, que vous mêlez à la sauce; on peut cependant s'en dispenser. On peut mettre avec les légumes une boule d'oignon. Si le chou est gros, il lui faut au moins cinq heures de cuisson, à partir du moment où il est mis dans la casserole après avoir été farci. Plus ce mets est cuit, meilleur il est. Quelques petits cervelas cuits avec le chou ajoutent à sa qualité; on peut les employer à la place du salé. Servez les légumes et le salé autour du chou, que vous avez débarrassé de toute sa ficelle, ou seulement la sauce. Comme le chou se réduit beaucoup en cuisant et qu'il se trouve plus de viande que de chou, on peut, avant de le farcir, en faire blanchir un second en même temps que le premier : on en détache les feuilles pour les intercaler entre celles du chou qui reçoit la viande; alors on met la côte en haut et on introduit le bord de la feuille entre les côtes des feuilles du chou, ce qui contribue à lui conserver bonne forme.

On peut couper en tranches les restes du chou farci et les faire réchauffer dans la sauce.

Cette manière d'apprêter le chou fournit non-seulement un plat excellent et très-économique, mais c'est encore un des meilleurs moyens d'employer des restes de viande qui ne seraient pas présentables. Son seul défaut est le temps qu'exige sa préparation, qui demande près d'une heure.

Chou farci à la Rémy. — Choisissez un chou de bonne forme et pommé très-dur, enlevez les feuilles vertes de manière à n'avoir que la pomme blanche ; un chou rouge est préférable. Du côté du pied, en enlevant le trognon et le cœur, faites un trou de 0m,06 à 0m,10 de diamètre et de profondeur, en conservant une certaine épaisseur au fond du trou. Préparez, selon la grosseur du chou, une farce du poids de 220 à 400 grammes, composée de porc frais gras et maigre, un peu de veau, un peu de lard, sel, poivre, quatre épices ; les viandes seront d'abord hachées très-fin, puis pilées, ce qui ajoute beaucoup à leur qualité. Cette farce peut être remplacée par de la chair à saucisses. Remplissez de cette farce le trou que vous avez fait, recouvrez de quelques feuilles que vous aurez prises à un autre chou, ficelez comme il est dit à la recette précédente, mais en serrant autant que possible sans couper les feuilles. Mettez de la graisse ou du beurre dans une casserole pouvant contenir largement le chou ; vous l'y ferez jaunir en lui faisant prendre une belle couleur de tous côtés ; retirez-le. Posez au fond de la casserole une couenne de lard, la peau en dessus ; placez-y le chou sur la tête, entourez-le des os des viandes que vous avez employées ou de quelques débris de n'importe quelle espèce de viande ; mouillez avec de l'eau jusqu'à la moitié de la hauteur du chou, ajoutez carottes coupées, deux clous de girofles, bouquet garni, sel, poivre, épices. Faites cuire pendant cinq ou six heures à petit feu ; à moitié cuisson, retournez le chou ; ayant soin que la sauce soit très-courte ; dressez votre chou sur un plat, coupez avec précaution toutes les ficelles et enlevez-les sans le déformer ; passez votre sauce au tamis pour enlever tous les légumes, versez-la sur le chou et servez.

L'entourage du chou est très-bon à manger. En rangeant la farce au milieu du chou, on peut rendre ce mets bien plus délicat en y introduisant les membres crus d'une perdrix ; un ou deux pigeons cuits avec le chou ajoutent beaucoup à sa qualité et sont excellents.

Choux à la sauce blanche. — Coupez les pommes de choux en deux ; faites-les cuire à grande eau salée. Préparez une sauce

en pétrissant un morceau de beurre avec de la farine, du sel, du poivre, de la muscade. Délayez avec de l'eau chaude, que vous ajoutez peu à peu; faites prendre sur le feu. Aussitôt que la sauce est prise, ajoutez une liaison avec un filet de vinaigre; ne laissez pas bouillir. Faites égoutter les choux; versez la sauce dessus.

Choux hachés en chicorée. — Faites-les cuire comme les précédents et bien égoutter; hachez-les très-menu; faites-les égoutter de nouveau. Mettez dans une casserole un morceau de beurre; lorsqu'il est fondu et chaud, mettez-y les choux avec une cuillerée de farine; tournez; mouillez avec du lait ou du bouillon, ou de l'eau dans laquelle vous avez fait dissoudre de l'extrait de viande de Liebig; ajoutez du sel, du poivre, de la muscade; laissez mijoter. Servez. Les choux préparés de cette manière peuvent remplacer la chicorée, soit qu'on veuille en faire un plat spécial, soit qu'on les destine à être placés sous des viandes. (Voir *Fricandeau.*)

Choux aux saucisses (déjeuner). — Faites-les cuire dans de l'eau salée, ou bien, lorsque vous préparez une soupe aux choux, mettez-y plus de choux qu'il n'en faut pour la soupe, et, lorsqu'ils sont cuits, mettez-en une portion à part. Pour assaisonner ces choux, mettez un peu de beurre sur un plat qui puisse supporter l'action du feu, puis les choux, avec du sel, et du poivre; laissez mijoter; faites cuire les saucisses dans la poële, retirez-les et couvrez-les. Mettez les choux cuits dans la graisse et le jus sorti des saucisses. Sautez. Laissez mijoter un peu. Servez les saucisses rangées sur les choux. C'est un excellent plat de famille.

Choux cuits en salade (déjeuner). — Après les avoir retirés de la soupe ou les avoir fait cuire à part, faites-les parfaitement égoutter; assaisonnez-les comme une salade; il faut plus de vinaigre. On les sert, selon les goûts, froids ou chauds.

Choux au beurre (déjeuner). — Lorsqu'ils sont cuits et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre et de la muscade; laissez mijoter pendant une demi-heure. Servez.

Choux rouges piqués (entrée). — Choisissez un chou rouge un peu dur; parez-le, pour qu'il n'ait pas goût de musc, enlevez le centre du côté de la queue aussi profondément que possible, sans altérer la forme du choux; mettez-le pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'il commence à mollir,

retirez-le du feu. Piquez le chou d'outre en outre, en travers et dans toute son épaisseur, avec de gros lardons rapprochés. Ficelez. Mettez dans une casserole de la poitrine de porc et du jambon ; faites revenir, mouillez avec de l'eau et mieux avec du bouillon ou du jus ; placez-y le choux sur une couenne de lard. Ajoutez autour du chou des carottes, des oignons, du sel, du poivre, un bouquet garni. Laissez cuire pendant trois ou quatre heures, selon la grosseur du chou. Faites réduire le jus du chou en glace ; liez la sauce avec un roux ; le roux n'est pas indispensable. Dressez. Glacez le chou ; passez la sauce et servez-la sous le chou. On le coupe, pour le servir aux convives, par tranches, en travers des lardons.

Choux rouges ou blancs lisses, crus, en salade. — Choisissez une pomme de chou qui soit en même temps bien serrée et bien tendre ; coupez-la en deux, puis ensuite en filaments aussi fins que possible ; supprimez le cœur et le tronc. Mettez les filaments dans un saladier, avec du sel, du poivre et du vinaigre à l'estragon ; tournez ; laissez macérer pendant un heure. Au bout de ce temps, si le chou a laissé égoutter un peu d'eau, enlevez-la, et ajoutez d'abord un peu de vinaigre, puis de l'huile. Cette salade, ordinairement fort tendre, n'a aucun goût de chou crû ; elle ressemble à une excellente salade de chicorée.

On fait cuire et on mange les choux avec diverses espèces de viandes. (Voir *Perdrix aux choux, Veau, Mouton et Volailles aux choux.*) On les sert aussi autour du bœuf, après les avoir fait sauter dans du beurre ou de la graisse.

Choux au fromage. — Ils se préparent comme les choux-fleurs au fromage.

Choux-asperges. (Voir *Asperges.*)

Choux-marins. (Voir *Asperges.*)

Choux de bruxelles.

Cette excellente petite espèce de choux, dont je décris la culture si facile dans le *Jardin potager* (Tome II), a le mérite de fournir pendant tout l'hiver un légume frais et délicat. Ils résistent si bien au froid, qu'il est rare qu'on en soit privé par la rigueur de la mauvaise saison. En Belgique, d'où ils sont originaires, comme l'indique leur nom, on les laisse volontairement exposés à la gelée. On les prépare de plusieurs manières.

Après avoir épluché séparément toutes les petites pommes, on

les jette dans l'eau bouillante salée ; dix minutes suffisent pour la cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, on les verse dans une passoire : puis on les transvase immédiatement dans une casserole, avec du beurre et une cuillerée de farine; on les fait sauter, car on les écraserait en employant une cuiller; on mouille avec du lait, du bouillon gras, ou du bouillon des choux ; on ajoute du sel, du poivre, de la muscade; on laisse mijoter pendant quelques minutes pour que la sauce se lie; on sert.

On peut aussi se borner, au moment où on les sort de l'eau bouillante dans laquelle ils ont cuit, à les faire égoutter pendant quelques minutes, et à y mettre un morceau de beurre, auquel on ajoute du sel, du poivre. Ils sont très-bons avec ce simple assaisonnement. Ces choux sont d'ailleurs tellement tendres, qu'ils conviennent à tous les estomacs. Lorsqu'on a fait cuire un morceau de viande, soit dans son jus, soit en daube, on peut prendre une portion du jus qu'on ajoute aux choux cuits à l'avance, et on les sert comme on servirait de l'oseille ou de la chicorée, sous la viande.

Au printemps, lorsqu'ils montent, les jeunes tiges sont excellentes dans la soupe, ou blanchies, ou hachées, puis préparées comme je l'indique pour les choux-pommes; elles ne sont pas moins bonnes, mangées comme les asperges, à la sauce blanche ou à l'huile et au vinaigre.

Choucroute.

J'ai donné, à l'article *Provisions de ménage*, la manière de préparer la choucroute; voici comment on la fait cuire. Après l'avoir lavée dans plusieurs eaux et enlevé les graines de genièvre et de poivre qui s'y trouvent, on la met, dès le matin, dans un pot qu'elle doit remplir, et qu'on place devant un feu doux, avec de la graisse ou un morceau de lard; il faut mouiller avec assez d'eau pour que la choucroute y baigne complétement. Faites bouillir à très-petits bouillons, remuez souvent pour éviter qu'elle ne s'attache au pot du côté tourné vers le feu. Si elle se dessèche trop, ajoutez de l'eau bouillante; si vous disposez de quelques cervelas, faites-les cuire dedans : après sept ou huit heures de cuisson, retirez du feu; goûtez; si elle ne paraît pas assez grasse, passez-la dans une casserole avec de bonne graisse, et ajoutez l'assaisonnement convenable, si elle n'était pas assez relevée. Servez avec le salé et le cervelas, que vous posez dessus, ou

placez-la autour du bouilli. Si vous voulez la manger avec des saucisses, faites cuire celles-ci dans la poêle et passez ensuite la choucroute cuite dans cette même poêle. Froide et assaisonnée comme une salade, mais avec un peu plus de vinaigre, elle est aussi fort bonne; cuite, elle se conserve pendant huit jours au moins, en hiver; plus elle est réchauffée, meilleure elle est. On peut en dire autant de beaucoup de légumes, mais particulièrement de toutes les espèces de choux.

Choux-fleurs.

Choux-fleurs à la sauce blanche. — Quelques personnes ne séparent pas les têtes de choux-fleurs pour les faire cuire; elles s'exposent à y laisser des chenilles ou des limaces, qui se glissent jusqu'au centre; de plus les queues, n'étant point pelées, restent dures, tandis qu'elles ont un goût excellent et deviennent tendres lorsqu'elles ont été pelées. Il faut donc défaire chaque tête par petits bouquets, et peler la queue en tirant la peau de l'extrémité du bas vers la fleur; elle se détache fort bien par lanières. Cela fait, mettez les choux-fleurs à grande eau bouillante et salée, et surveillez-les, car il suffit d'une négligence de quelques minutes pour qu'ils soient trop cuits. L'eau dans laquelle ils ont cuit doit être jetée loin de la maison, parce qu'elle répand une mauvaise odeur. Lorsque les choux-fleurs sont convenablement cuits, versez-les dans une passoire; puis prenez chaque bouquet pour les ranger sur un plat en forme de dôme. On peut aussi les disposer dans un plat creux ou dans une passoire, la tête en bas; lorsque tout est placé, on pose le plat qui doit les recevoir sur celui où sont les choux-fleurs, et on renverse le tout : le dôme se trouvera tout formé. Versez dessus, soit une sauce blanche à laquelle vous pouvez ajouter une liaison et un filet de vinaigre, soit une sauce blonde ou une sauce tomate.

Choux-fleurs en salade (déjeuner). — Les choux-fleurs peuvent être aussi mangés froids ou chauds, à l'huile et au vinaigre. La muscade accompagne très-bien les choux-fleurs.

Choux-fleurs au jus. — Faites-les seulement blanchir, puis mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et une cuillerée de farine; sautez-les légèrement pour ne pas les écraser; mouillez avec du jus en quantité suffisante pour qu'ils y bai-

gnent; ajoutez un peu de muscade; laissez achever la cuisson. Servez.

Choux-fleurs au beurre. — Faites-les peu cuire, puis mettez-les dans la casserole, avec du beurre, du sel et du poivre; couvrez; laissez mijoter. Servez.

Choux-fleurs frits (entremets). — Faites-les peu cuire; égouttez-les et mettez-les dans un plat avec du sel, du poivre et un peu de vinaigre, dont on peut se dispenser; sautez-les, passez-les ensuite dans une pâte à frire, puis jetez-les dans la friture. On peut se borner à les passer dans la farine.

Choux-fleurs au gratin (déjeuner). — Lorsque les choux-fleurs sont cuits, mettez-les dans un plat qui puisse supporter l'action du feu; placez dessus de petits morceaux de beurre et de la mie de pain bien émiettée; saupoudrez de sel et de poivre. Couvrez avec le four de campagne ou mettez dans le four du fourneau économique. Au début, le feu sur lequel est déposé le plat doit être un peu vif; laissez mijoter jusqu'à ce que les choux aient pris une belle teinte jaunâtre. Servez dans le plat même. C'est une des bonnes manières de préparer les choux-fleurs. On peut aussi garnir le plat de beurre et de chapelure, ou de mie de pain très-bien émiettée; on place les choux-fleurs, on met dessus la même préparation et on fait rissoler avec du feu dessus et dessous.

Choux-fleurs au fromage. — Faites-les cuire comme à l'ordinaire; beurrez le fond d'un plat qui puisse supporter le feu, et saupoudrez le beurre de fromage râpé; placez une couche de choux-fleurs avec du poivre, peu de sel et un peu de muscade; disposez alors une autre couche de fromage, puis de choux-fleurs, et ainsi de suite, en finissant par du fromage. Arrosez avec du bouillon ou un peu d'eau; saupoudrez de chapelure; mettez du feu dessus et dessous à l'aide du four de campagne, ou placez le plat dans le four du fourneau économique; laissez mijoter pendant une bonne demi-heure, afin que le dessus soit d'une belle couleur. Dégraissez; servez dans le plat même. Quelques personnes mêlent aux choux une sauce blanche, mais presque toujours elle tourne; cependant ce n'est pas mauvais. Le fromage râpé doit être formé d'un mélange de trois quarts de gruyère et d'un quart de parmesan.

Artichauts.

J'ai décrit précédemment la manière de conserver les fonds d'artichauts; ils trouvent leur emploi, comme accessoire agréable et salubre, dans une foule de mets. Dans le Midi, on mange les artichauts lorsqu'ils ne sont qu'au tiers de leur grosseur; alors le foin est tendre et il n'est pas nécessaire de le retirer; le tiers des feuilles sont encore blanches et se mangent dans leur entier. Cette manière est excellente, il n'y a guère moins à manger que lorsqu'ils sont gros.

Artichauts au naturel. — Pour faire cuire les artichauts, on coupe la queue très-près du fond, puis on enlève toutes les petites feuilles qui l'entourent, parce qu'elles ne sont pas mangeables; ensuite on coupe avec des ciseaux le bout de toutes les autres feuilles, à quelques centimètres de la base. Si l'on désire que les artichauts cuits restent verts, il faut les faire cuire à grande eau très-salée. Lorsqu'ils sont cuits, on les presse doucement pour en exprimer l'eau, et on enlève le cœur pour ôter le foin; cela fait, on remet le cœur à sa place: on peut se dispenser de cette opération. On les sert avec une sauce blanche tomate ou blonde, ou à l'huile et au vinaigre, ou enfin froids avec les sauces indiquées pour les légumes froids. On sert toujours la sauce à part, dans une saucière. (Voir *Sauces*.)

Artichauts frits (entremets). — On peut les faire frire avec ou sans pâte. Parez, faites-les blanchir, puis coupez-les en huit. Enlevez le foin et les petites feuilles du centre; passez les morceaux dans la farine; faites frire jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur. Ou bien, après les avoir salés, poivrés et fait sauter dans un peu de vinaigre, passez les morceaux d'artichaut dans une pâte à frire; plongez-les dans la friture bien chaude; lorsqu'ils ont une belle couleur, retirez-les, salez de nouveau. Servez.

Artichauts à la lyonnaise. — Procurez-vous des artichauts tendres, coupez-les en quatre, six ou huit morceaux, suivant la grosseur, parez-les en coupant les feuilles très-court et enlevant le foin, faites-les blanchir quelques instants dans de l'eau bouillante et salée. Beurrez une tourtière peu creuse, et dressez-y vos quartiers d'artichaut à côté les uns des autres. Mettez entre deux feux, au moyen du four de campagne ou du four du fourneau, et chauffez de manière à jaunir les artichauts; puis mouillez avec un bon jus de viande ou avec de l'eau dans

laquelle on a fait dissoudre de l'extrait de viande de Liebig. Achevez la cuisson entre deux feux. Quand les artichauts sont cuits et même un peu rissolés selon les goûts, dressez-les dans un plat bien chaud; liez la sauce qui est restée dans la tourtière avec un peu de farine, de beurre et des fines herbes mêlés ensemble, sans reposer sur le feu; arrosez vos artichauts avec cette sauce, et servez.

Artichauts à la barigoule. — Parez-les : coupez les feuilles très-court; mettez dans une casserole ou un petit chaudron de l'eau, avec du sel, du poivre, des carottes, des oignons coupés en tranches et quelques morceaux de lard ou de jambon, dont on peut se dispenser; laissez bouillir pendant une heure; mettez-y les artichauts. Lorsqu'ils sont presque cuits, retirez-les du bouillon; enlevez le cœur et le foin, que vous remplacez par une farce composée de mie de pain émietté, de lard, de persil et de civette hachés, de sel et de poivre, et de toute la partie tendre des feuilles du cœur précédemment enlevées, ce qui ajoute beaucoup à la bonté de la farce. On peut encore l'améliorer en y mettant des champignons hachés. Si vous les voulez au maigre, vous pouvez, à la place du lard, mettre de l'huile ou du beurre. Un peu d'ail haché très-menu, ajouté à la farce, en relève le goût et est presque indispensable. Rangez les artichauts sur un plat qui puisse supporter un feu vif; mettez au fond du plat de l'huile d'olive, ou, à son défaut, du beurre; pour que les artichauts rissolent dessus et dessous, couvrez avec le four de campagne bien garni de feu. Pendant ce temps, passez une partie du bouillon qui a servi à les faire cuire et faites-le réduire sur un feu ardent. Lorsque les artichauts ont une belle couleur, mouillez avec le bouillon réduit; laissez faire un ou deux bouillons, pas plus. Servez avec la sauce dessous; elle doit être courte.

C'est un excellent mets, qui n'est pas très-cher; il peut presque tenir lieu d'un plat de viande.

Artichauts farcis (entrée). — Préparez et faites cuire les artichauts comme pour les accommoder à la barigoule; mais garnissez l'intérieur d'une farce faite avec de la viande crue ou cuite, le blanc des feuilles du cœur, des champignons hachés, du lard, du persil, du sel, du poivre. L'huile ou le beurre peuvent également servir dans cette occasion; il faut aussi mettre du feu dessus et dessous, afin qu'ils jaunissent et rissolent. Après les avoir retirés, mouillez le fond du plat où ils ont cuit avec du

bouillon, du jus ou de l'espagnole. Servez cette sauce dessous. C'est un fort bon mets, qui peut servir d'entrée ou faire partie du déjeuner.

Chicorée.

On la mange soit crue en salade, soit cuite au gras ou au maigre.

Pour la manger en salade, ou peut y ajouter une petite croûte de pain frottée d'ail, et y mêler des pommes de terre cuites écrasées; ainsi faite, cette salade est plus nourrissante que les salades ordinaires, et elle est fort bonne; il y faut une assez grande proportion de vinaigre; on peut aussi y ajouter des filets de harengs saurs.

Pour faire cuire la chicorée, après l'avoir épluchée et lavée, on la met dans un pot de terre ou un chaudron de cuivre (les marmites de fonte la font noircir, à moins qu'elles ne soient émaillées), dans de l'eau bouillante et salée; lorsqu'elle est cuite, on la retire et on la laisse bien égoutter dans une passoire; lorsqu'elle n'est plus que tiède, on la presse fortement par portions dans les mains ou dans un torchon, puis on la hache le plus fin possible. On met du beurre dans une casserole et on y fait frire de petites tranches minces de mie de pain taillées en triangles. Lorsqu'elles sont frites, s'il ne reste pas assez de beurre, on en ajoute et on le laisse chauffer, mais non roussir; on y met la chicorée avec une cuillerée de farine et on tourne; puis on laisse chauffer. On mouille avec du lait, du bouillon, ou avec de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre de l'extrait de viande de Liebig, ou avec la sauce du ragoût sous lequel on se propose de servir la chicorée. On mêle avec soin, et on ajoute du sel, du poivre et de la muscade. Si la chicorée est accommodée au lait, il faut la laisser mijoter. On sert les croûtons dessus.

Escarolle.

Elle s'apprête comme la chicorée.

Laitue.

On la mange crue, en salade, ou cuite, assaisonnée de différentes manières. Il y en a un grand nombre de variétés, qui toutes se prêtent aux mêmes préparations.

La laitue en salade doit presque toujours être accompagnée

d'œufs durs coupés en tranches; des harengs saurs vont très-bien avec elle. On peut encore y adjoindre des pommes de terre cuites et en tranches minces, et toutes sortes de viandes froides. Lorsqu'elle est seule, il y faut très-peu de vinaigre.

Laitues au maigre. — Choisissez des laitues bien pommées; ne conservez que les pommes; faites-les cuire dans l'eau salée, puis égoutter; pressez-les doucement. Mettez dans une casserole du beurre et une cuillerée de farine; délayez bien; ajoutez les laitues; tournez; mettez du sel, du poivre et un peu de muscade; couvrez, laissez cuire à petit feu. On peut ajouter un filet de vinaigre, ou du lait et une liaison.

Laitues au jus. — Préparez-les comme les précédentes; faites-les blanchir, puis égouter; pressez-les. Achevez la cuisson dans du jus ou du bon bouillon, ou bien de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre de l'extrait de viande de Liebig; liez avec un peu de fécule ou un roux. Il faut laisser bouillir à découvert pour que la sauce s'évapore en partie, parce que les laitues rendent encore de l'eau, bien qu'elles aient été préalablement blanchies et pressées.

Laitues à la sauce blonde. — Cuites à l'eau salée, elles peuvent être servies avec une sauce blonde.

Laitues farcies (entrée). — Faites-les blanchir à l'eau salée; ouvrez-les; mettez au centre une boulette de farce de viande ou de poisson (voy. *Boulettes de carpe*); relevez les feuilles; ficelez. Faites cuire dans du bouillon maigre ou gras. Trois quarts d'heure avant de servir, liez avec un roux ou avec de la fécule, ou laissez réduire et mettez de l'espagnole.

Romaine ou chicon.

En salade, on l'accommode et on la sert exactement comme la laitue pommée, mais on y ajoute rarement autre chose que des fines herbes; cependant elle ne s'arrange pas mal d'être mélangée avec divers ingrédients et des viandes froides.

Assaisonnement de la salade à l'anglaise. — Faites durcir deux œufs, prenez les jaunes, écrasez-les parfaitement dans un petit plat creux, en y ajoutant deux petites cuillerées de moutarde aux fines herbes. Ajoutez du vinaigre, du sel et du poivre, mélangez parfaitement. Mettez trois ou quatre cuillerées de crème très-épaisse et très-fraîche, battez bien, versez sur la salade;

tournez. Si la moutarde est très-épicée, on peut se dispenser de mettre du sel et du poivre.

Cardon.

Cardons au blanc. — Cet excellent légume, qui a beaucoup de rapport avec l'artichaut, est ordinairement cher sur les marchés; mais lorsqu'on dispose d'un jardin potager, on peut le cultiver à très-peu de frais. Lorsque le cardon est frais, en automne ou au commencement de l'hiver, il ne faut pas plus d'une demi-heure pour le faire cuire; mais, lorsqu'il a été conservé longtemps dans une cave, il faut quelquefois trois heures; alors il perd une grande partie de son goût.

Pour préparer les cardons, il faut en rejeter les côtes creuses et couper les autres à la longueur de 10 à 15 centimètres. Après avoir gratté une espèce de duvet qui garnit l'intérieur des côtes et enlevé les bords ainsi que les fils qui se trouvent à leur surface, on les jette à mesure dans un vase contenant une assez grande quantité d'eau, pour qu'elles ne noircissent pas; on enlève aussi toute l'écorce de la racine, et on la coupe en tranches dans le sens de sa longueur. On fait cuire le tout à l'eau bouillante et salée, lorsque le cardon est frais, mais il faut le mettre à l'eau froide lorsqu'il est vieux; on peut même y ajouter un peu de graisse ou de moelle de bœuf, et ne le saler que lorsqu'il est à moitié cuit. Lorsqu'il l'est suffisamment, on retire les morceaux avec l'écumoire, et on les dispose tous rangés dans le même sens sur un plat. On sert dessus une sauce blanche ou blonde.

Cardons au jus. — Lorsqu'ils sont cuits, comme les précédents, mettez-les dans du jus ou de très-bon bouillon, et liez la sauce avec un roux ou de la fécule; on peut se dispenser de l'un et de l'autre et laisser réduire le jus; laissez mijoter au moins pendant une heure. Si la sauce est trop longue, faites bouillir à découvert; servez lorsque la sauce est convenablement réduite.

Cardons au beurre. — Après les avoir fait cuire, on les met avec du beurre, du sel et du poivre, sur un plat supportant l'action du feu. On laisse mijoter une heure.

Cardons en salade (déjeuner). — Les cardons cuits et froids sont excellents à l'huile et au vinaigre.

Cardons au fromage. — On peut accommoder les cardons au fromage de parmesan et de gruyères comme les choux-fleurs, et les faire frire avec ou sans pâte.

Cardes-poirées. — On fait cuire et on sert les cardes-poirées de la même manière que les cardons ; mais elles sont loin de les valoir.

Oignons.

Oignons au jus (hors-d'œuvre). — Faites blanchir les oignons blancs pelés et entiers ; faites-les cuire dans un jus que vous laisserez réduire jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour qu'il puisse servir à glacer les oignons.

Oignons au sucre. (Voir *Oignons glacés.*)

Oignons au four. — Pelez de gros oignons, mettez-les avec un peu d'eau, sel et poivre, dans un four ; ils jaunissent en cuisant et rendent du jus. Ils sont sucrés et excellents.

Céleri.

On met le céleri crû en salade, soit seul, soit avec d'autres espèces de salades. Lorsqu'il est seul, on ajoute le plus souvent de la moutarde à l'assaisonnement ; on le sert aussi comme hors-d'œuvre, et sans assaisonnement, dans un ravier. Il faut enlever les branches vertes et celles qui seraient creuses, puis toute l'écorce de la racine, couper chaque pied en deux ou en quatre et à 0^m15 de longueur et diviser les tiges en lanières.

Céleri au jus. — Sa préparation est exactement celle du cardon. Souvent, après l'avoir fait blanchir, on le fait cuire autour d'une volaille. (Voir *Chapon au céleri.*)

On mange aussi le céleri à la sauce blanche, après l'avoir fait cuire à très-grande eau.

Céleri-rave. — Il existe une variété de céleri appelée *céleri rave*, dont on ne mange que la racine, qui est ronde et grosse. On le pare en coupant la tige au-dessus de la racine, à laquelle on enlève une peau épaisse ; on le coupe ensuite en deux ou en quatre ou par tranches avant de le mettre à cuire dans de l'eau bouillante et salée. On le sert cuit comme le céleri ordinaire. On peut le mettre sur le plat, dans du jus, entre deux feux, et l'y laisser jusqu'à ce que la sauce soit notablement réduite. On peut aussi le préparer au maigre en le mettant, entre deux feux, avec du beurre, du sel et du poivre ; il convient aussi très-bien pour être placé autour d'une volaille comme il est dit pour l'autre céleri.

Oseille.

L'oseille n'est réellement bonne qu'au printemps ou en automne; en été elle a un goût âcre; en hiver, on emploie ordinairement de l'oseille conservée.

Farce d'oseille. — Choisissez de belle oseille, épluchez-la avec attention en enlevant la grosse côte de la feuille; lavez l'oseille à grande eau. Jetez-la dans un chaudron, et faites-la cuire à grande eau salée; après quelques bouillons, faites égoutter. Mettez du beurre dans une casserole; lorsqu'il est fondu, jetez l'oseille dessus; tournez longtemps pour bien l'écraser; on peut la passer; ajoutez un peu de farine, sel, un peu de poivre. Mouillez avec du bon lait; laissez mijoter, ou liez avec un ou deux jaunes d'œufs délayés dans une petite quantité de lait; ne laissez plus bouillir lorsque l'oseille a reçu la liaison. Servez sur cette farce des œufs durs coupés en deux, ou des œufs en chemise. Au lieu de lait, on peut employer du bouillon ou une partie du jus de la viande sous laquelle doit être servie la farce. On emploie l'oseille dans les soupes et dans les œufs en omelette.

Épinards.

Épluchez-les et nettoyez-les comme l'oseille; pour qu'ils restent verts, et il est essentiel qu'ils le soient, jetez-les dans un chaudron contenant une grande quantité d'eau bouillante et très-salée, et faites-les cuire à grand feu; il est mieux d'ajouter 3 à 4 grammes de cristaux de soude pour les rendre encore plus verts. Lorsqu'ils sont cuits, faites-les égoutter; pour en faire sortir l'eau, pressez-les fortement par petites poignées dans un torchon blanc, ou entre les mains bien propres, puis hachez-les très-menu ou passez à travers une passoire. Faites frire, dans une casserole, de petits triangles de mie de pain, que vous retirez lorsqu'ils ont pris une belle couleur, ce qui est prompt. Mettez les épinards dans le beurre avec une cuillerée de farine; laissez chauffer en tournant; mouillez avec de bon lait; sucrez; laissez mijoter pendant une demi-heure environ. Servez avec les croûtons bien rangés dessus. Il ne faut pas que les épinards soient assez épais pour se tenir en masse; ils doivent être aussi mous qu'une purée. Au lieu de lait, on peut les mouiller avec du jus ou de l'eau avec de l'extrait de viande de Liebig; mais alors il ne faut mettre que peu de sucre. Les épinards sont bons réchauffés. On les sert souvent avec du jambon.

Asperges.

Dans quelques pays il n'est pas d'usage de gratter la partie blanche de la tige des asperges avant de les faire cuire ; on a tort car cette petite opération les nettoie, et enlève une pelliculle qui n'est pas bien blanche et qui nuit à leur bonne mine ; on les gratte avec un couteau ; on les jette à mesure dans l'eau fraîche. On les lie ensuite par petites bottes en alignant toutes les têtes, et on coupe les queues toutes à la même longueur ; il faut les choisir et former chaque petit paquet de celles dont la grosseur est à peu près la même. En les dressant, on met les plus belles d'un côté du plat, les plus petites de l'autre, et il devient facile à la maîtresse de maison d'adresser les plus grosses aux personnes auxquelles elle veut faire les honneurs du repas.

Les asperges peu avancées, et dont par conséquent la tête est encore violette, sont bien préférables aux asperges vertes.

Faites-les cuire à *très-grande* eau bouillante et *très-salée ;* sans quoi elles ne seraient pas vertes, ce qui les déprécie beaucoup.

Lorsque les asperges sont fraîches, elles cuisent en dix ou quinze minutes ; il faut donc les surveiller ; car, lorsqu'elles ont cuit longtemps, les têtes se détachent. Pour l'éviter, on peut mettre les petites bottes debout, les têtes hors de l'eau ; elles ne sont recouvertes que par de l'eau qui jaillit en bouillant, et elles cuisent ainsi moins que le reste de la botte. Pour les disposer sur le plat, on détache les bottes et on met les têtes au milieu du plat ; on les range seulement en deux paquets, puis on fait écouler l'eau qu'elles ont rendue. On les mange ordinairement à la sauce blanche ou blonde, ou à la sauce tomate, ou bien à l'huile et au vinaigre, froides ou chaudes. On sert la sauce dans un saucier.

Asperges au gras. — Après les avoir fait cuire comme les précédentes, on prépare une sauce avec de très-bon jus ou coulis ou de l'extraît de viande de Liebig, auquel on ajoute un morceau de beurre, du sel, du poivre et un peu de fécule pour lier la sauce. C'est la meilleure manière de préparer les asperges.

Asperges au fromage. — Faites-les cuire à moitié à grande eau bouillante salée, coupez toute la partie tendre à la longueur de 3 centimètres et préparez-les comme les choux-fleurs au fromage.

Asperges en petits pois (déjeuner). — Il faut les choisir plus

vertes que celles qu'on destine à être mangées à la sauce. On casse par petits morceaux toute la partie de la tige qui cède sans résistance, et on les met dans une casserole avec du beurre et une cuillerée de farine. A mesure que le beurre fond, il faut tourner. Lorsque le mélange est bien opéré, on mouille avec de l'eau bouillante et on tourne encore; alors on ajoute un peu de sucre, du poivre, du sel, et on fait cuire sur un feu vif. Au moment de servir, on lie la sauce avec un jaune d'œuf, ce dont beaucoup de personnes se dispensent; d'autres font bouillir les asperges dans l'eau avant de les assaisonner.

Les asperges servent d'assaisonnement à des œufs brouillés. Elles vont aussi très-bien dans une omelette et dans les soupes aux herbes.

Choux-asperges. — On les accommode exactement comme les asperges; ils ne leur cèdent guère en qualité.

Choux-marins. — Même apprêt que pour les asperges.

Houblon.

On prépare comme les asperges les jeunes tiges de houblon; c'est un mets fort délicat et estimé en Belgique.

Concombres.

Concombres à la sauce blanche. — Les concombres blancs sont préférables aux autres. Pour les apprêter à la sauce blanche, on les pèle avec soin, car la peau est amère, on enlève les graines et on coupe les concombres en morceaux un peu plus longs que larges; puis on les jette dans l'eau bouillante et salée. La cuisson est achevée en peu de temps. Lorsqu'ils sont cuits, on les verse dans une passoire pour qu'ils égouttent; il faut les couvrir pour qu'ils restent chauds. Quand ils sont dressés, on verse dessus une sauce blanche. (Voir *Sauce blanche.*) On peut, après les avoir pelés et préparés comme il est dit, les mettre crus dans une casserole, dans laquelle on fait fondre le beurre nécessaire à leur assaisonnement; on les saute bien dans le beurre, on ajoute une cuillerée de farine, on les saute encore; on met quelques cuillerées d'eau, du sel, du poivre, de la muscade; on laisse cuire une heure en découvrant la casserole, si la sauce est trop longue, ce qui arrive souvent, parce que le concombre rend beaucoup d'eau. La sauce doit être très-courte.

Concombres à la maître d'hôtel. — Lorsqu'ils sont cuits et

bien égouttés, mettez-les avec du beurre dans une casserole; sautez-les et ajoutez du persil haché, du poivre, du sel, un filet de vinaigre. Servez.

Concombres à la poulette. — Lorsqu'ils sont cuits, faites fondre du beurre; mettez-y les concombres, une cuillerée de farine; sautez; mouillez avec du lait; salez, poivrez; un peu de muscade; liez la sauce avec des jaunes d'œufs. On peut y mettre des fines herbes hachées.

Concombres au jus. — Faites fondre du beurre, ajoutez les concombres cuits et un peu de farine; sautez-les; mouillez avec du jus; laissez lier la sauce. Servez.

Concombres farcis (entrée et déjeuner). — Pelez-les entiers; coupez un des bouts; videz-les jusqu'au fond avec le manche d'une cuiller, puis remplissez-les avec une farce composée de lard, de viandes cuites ou crues et assez fortement assaisonnées, auxquelles il faut mêler un ou deux œufs, blanc et jaune, selon la quantité de la farce. Remettez le bout enlevé à côté dans la casserole.

Ainsi préparés, faites-les cuire dans de l'eau, mieux dans du bouillon, avec du jambon ou du salé, des carottes, des oignons, du sel, du poivre et un bouquet garni; lorsqu'ils bouillent, découvrez le vase qui les contient, parce qu'ils rendent beaucoup d'eau qui doit s'évaporer. Lorsqu'ils sont à moitié cuits, faites un roux, mouillez-le avec la sauce, ajoutez-le au ragoût; laissez achever la cuisson et réduire la sauce.

C'est un très-bon moyen d'employer des restes de viandes cuites ou crues. On peut servir les légumes autour.

Concombres crus en salade (hors-d'œuvre et déjeuner). — Après avoir pelé et vidé de jeunes concombres, on les coupe transversalement par tranches extrêmement minces; puis on les laisse mariner pendant deux heures avec du sel et du vinaigre; on les égoutte parfaitement, et on les assaisonne comme une salade ordinaire, mais sans y ajouter de fines herbes.

Aubergines.

Il ne faut pas qu'elles aient atteint tout leur développement, parce qu'elles sont cotonneuses, que les graines seraient dures et que leur saveur serait tellement épicée, qu'elles ne seraient pas mangeables.

Aubergines farcies (entrée). — Fendez-les en deux; enlevez

une partie de l'intérieur et hachez-le grossièrement. Ajoutez du lard, de la mie de pain trempée dans du bouillon ou du lait tiède, et des fines herbes, telles que cerfeuil, un peu d'estragon, civettes; salez, poivrez; hachez bien le tout ensemble; puis remplissez les aubergines avec cette farce et saupoudrez-les de chapelure. Arrangez-les sur un plat qui puisse supporter l'action du feu; ajoutez du beurre, mieux de bonne huile d'olives, et mettez du feu dessus et dessous; lorsqu'elles sont cuites, servez. Elles doivent être un peu rissolées.

On peut ajouter à la farce un peu de viande, ou remplacer le lard par du beurre, et un ou deux œufs, le blanc et le jaune; on a ainsi un plat maigre. Un peu d'ail dans la farce en relève le goût.

Aubergines frites (entremets et déjeuner). — On les coupe par tranches de 1 centimètre d'épaisseur, et, après les avoir passées dans la farine, on les fait frire; on les sale en les retirant de la friture. C'est un mets délicat.

Tomates.

Tomates farcies (entrée). — Il faut les choisir grosses, bien faites et d'un beau rouge. Après les avoir ouvertes en dessus, on enlève avec une petite cuiller les graines, qui ne sont bonnes à rien, et on les remplit d'une farce composée de lard, quelques restes de viandes cuites, mie de pain, fines herbes, poivre, sel, le tout haché très-fin et bien mélangé; on les fait cuire de la même manière que les aubergines.

Pour les faire au maigre, on remplace le lard et la viande par des œufs durs et du beurre.

Dans le Midi, les tomates sont plus fermes et se prêtent mieux à être farcies; on en fait une grande consommation.

Potiron, citrouille ou giraumont et courge.

Le meilleur dans les gros potirons est celui nommé *bonnet-turc*, plus petit, mais beaucoup plus sucré et plus délicat que toutes les très-grosses variétés de potirons proprement dits.

Purée de potiron à l'oignon. (Voir le chapitre *Purées.*)

Purée de potiron au lait. (Voir le chapitre *Entremets sucrés.*)

Soufflé de potiron. (Voir le chapitre *Entremets sucrés.*)

Potiron frit (entremets). — Après l'avoir pelé, on le coupe en tranches d'une épaisseur de 1 centimètre et environ de la

grandeur d'une carte à jouer. On fait chauffer du beurre dans un plat qui puisse aller au feu ; avant qu'il soit roux, on y met les tranches de potiron ; on fait prendre couleur des deux côtés, on sale un peu et on sert ; on peut saupoudrer de sucre, ce qui l'améliore beaucoup.

Le potiron et ses variétés s'emploient en soupe de différentes espèces ; celle au lait et au riz pourrait être servie comme entremets. (Voir le chapitre *Potages*.)

Toutes ces variétés de potirons, citrouilles, giraumonts sont remplacées avec grand avantage pour la cuisine par diverses espèces de courges.

Moelle végétale.

On prépare et on mange les jeunes fruits comme les concombres.

Navets.

Les meilleurs navets sont petits, fermes, farineux ; l'espèce dite de *Freneuse*, que distinguent tous ces caractères, est une des plus recherchées. Cependant nous ne croyons pas inutile de prévenir nos lectrices que les navets d'Écosse, dont l'emploi ordinaire est peu connu, ne leur cèdent point en qualité, malgré le volume considérable qu'ils atteignent quelquefois. Les rutabagas ou navets de Suède sont aussi fort bons et très-tendres : ils ne prennent un goût *fort*, et par conséquent désagréable, que lorsqu'ils ne végètent pas avec assez d'activité. Ils sont connus dans certains pays sous le nom de *choux-raves ;* on peut les conserver jusqu'en mai ; leur chair est blanche ou jaune. Ils pèsent quelquefois jusqu'à 3 kilogrammes et plus.

Navets à la poulette. — Taillez-les par morceaux d'une forme un peu longue, arrondie, et qui ne dépasse pas le volume d'un œuf de pigeon. Faites fondre un morceau de beurre ; mettez-y les navets avec une cuillerée de farine ; sautez-les, sans les laisser jaunir ; mouillez avec de l'eau, du lait ou du bouillon ; sucrez un peu ; faites cuire doucement, à découvert, pour réduire la sauce. Si les navets sont aqueux, ajoutez une liaison. Servez.

Navets au jus. — Choisissez des navets plus gros que les précédents ; donnez-leur la forme d'une poire, puis faites-les blanchir à l'eau bouillante, et placez-les dans une casserole, la pointe en haut ; mouillez avec du bouillon ou du jus ; sucrez un peu ;

salez, poivrez; couvrez d'un rond de papier. Faites bouillir d'abord un peu vivement, puis plus doucement. Si la sauce est trop longue, découvrez, et laissez-la réduire beaucoup. Pour servir, dressez les navets sur le plat dans la position qu'ils avaient dans la casserole.

Navets au jambon (déjeuner). — Coupez-les de grosseur et de forme convenables; faites revenir des morceaux de jambon ou de salé, et retirez-les de la casserole. Faites revenir les navets dans la graisse; retirez-les. Préparez alors un roux, que vous mouillez avec de l'eau. Ajoutez le jambon, et laissez-le cuire pendant deux heures; mettez ensuite les navets; laissez-les cuire. Servez le tout ensemble. On peut ajouter quelques pommes de terre; c'est un mets de famille.

Navets au sucre. — Faites-les jaunir dans du beurre; mouillez avec de l'eau; ajoutez un peu de sel et une assez grande proportion de sucre; laissez cuire à petit feu. La sauce doit être courte.

Navets blancs au sucre. — Pelez-les et donnez-leur une bonne forme; mettez du beurre dans une casserole; lorsqu'il est fondu, placez-y les navets avec une cuillerée de farine; tournez; mouillez avec de l'eau bouillante; sucrez suffisamment. Il faut très-peu de sel. Si la sauce est trop longue, laissez bouillir à découvert.

Navets à la sauce blanche. — Après les avoir fait cuire dans un mélange d'eau et de lait, qui peut servir à tremper de la soupe, on verse dessus une sauce blanche à la préparation de laquelle on emploie du lait.

Navets en purée. (Voir le chapitre *Purées*.)

Carottes.

Les meilleures sont la carotte courte de Hollande et d'Angleterre, et la carotte jaune de Flandre. Il faut qu'elles soient unies, de bonne forme, bien venues. Quand les carottes doivent être conservées pendant l'hiver, il importe que le collet ait été retranché; quand on a négligé ce soin, elles poussent et prennent un goût fort. La carotte est un des légumes les plus précieux pour la cuisine. On l'emploie dans une foule de ragoûts et de potages.

Jeunes carottes au lait ou à la poulette. — Lorsque les carottes ont atteint le quart ou le tiers de leur grosseur, elles servent

à préparer ce mets très-délicat. Les carottes courtes de Hollande et d'Angleterre sont préférables.

Carottes à la poulette. — Lorsqu'elles sont très-jeunes, on les gratte et on les coupe en rouelles un peu épaisses. On les met dans la casserole avec du beurre. On fait sauter. On ajoute un peu de farine. On fait sauter ; sel, poivre, en petite quantité, de l'eau ou du lait à moitié hauteur, beaucoup de sucre ; laissez cuire à petit feu ; la sauce doit être courte ; c'est excellent. Il est difficile de se faire idée de ce mets simple lorsqu'on ne l'a pas goûté.

On peut encore manger les carottes accommodées de cette manière, lorsqu'elles ont atteint tout leur développement ; mais souvent elles ont alors un goût trop fort. On les coupe en forme convenable ; il faut augmenter la proportion du sucre. On peut aussi couper les carottes, lorsqu'elles sont petites, en rouelles assez minces, et, lorsqu'elles sont grosses, en dés de 1 centimètre.

Carottes à la maître d'hôtel. — Lorsqu'elles sont jeunes, faites-les cuire dans de l'eau avec du sel et un peu de beurre ; puis laissez-les égoutter. Faites ensuite fondre du beurre ; sautez les carottes dedans, avec du sel, du poivre, du persil haché. Servez. Le bouillon peut être employé à faire un potage.

Carottes au jambon (déjeuner). Voir *Navets au jambon.*

Carottes dans la poêle (déjeuner). — Coupez-les en tranches, mettez-les dans la poêle avec du beurre ; laissez revenir. Ajoutez alors une cuillerée de farine, et mouillez avec dé l'eau, mettez du sel, du poivre, un peu de laurier. Servez. C'est un mets très-agréable quand les carottes sont tendres.

Carottes en salade (déjeuner). — Les carottes cuites dans le pot-au-feu, dans la soupe aux choux ou dans un ragoût quelconque, sont fort bonnes en salade. Lorsqu'elles sont refroidies, on les écrase avec une fourchette qui les divise en petites lanières ; puis on les assaisonne comme une salade ordinaire ; il ne faut pas d'autres fournitures qu'un peu de persil ou de cerfeuil.

Carottes en purée. (Voir le chapitre *Purées.*)

Betteraves.

Les meilleures espèces pour la cuisine sont la betterave blanche et jaune de Silésie, la betterave jaune Périer et la petite de Castelnaudary, ou encore la jaune globe ; plusieurs autres espèces rouges et jaunes sont également employées ; un mélange de bet-

teraves rouges et jaunes forme une charmante décoration pour la salade.

La betterave cuit très-difficilement au four : il faut l'y mettre avec le pain, et l'y laisser longtemps après, et encore, pour peu qu'elle soit grosse, faudra-t-il l'enfouir dans la braise qui tombe en cendre et qu'on laisse dans un coin du four ou à son entrée. On peut aussi la faire bouillir préalablement dans de l'eau pendant quatre heures, puis la mettre au four avec le pain. Pour qu'elles cuisent bien au four, il faut les mettre dans celui d'un boulanger, qui conserve une bien plus grande quantité de chaleur lorsque le pain en est retiré, que dans un four de particulier, qu'on ne chauffe pas souvent.

Les betteraves cuisent parfaitement dans le four du fourneau économique, surtout après avoir passé au four à pain. Quand elles sont cuites, elles sont molles et la peau en est ridée et presque carbonisée. Elles se conservent ainsi sept ou huit jours.

Comme aux carottes, il faut leur retrancher entièrement le collet avant de les emmagasiner; sans cela elles poussent et perdent alors beaucoup de leurs qualités.

Betteraves en salade. — Lorsqu'elles ont été cuites au four, comme je l'ai indiqué, on les pèle et on les coupe en tranches minces; on les ajoute à la salade, ou bien on les mange seules, assaisonnées comme la salade. Alors on peut y ajouter la chair d'un hareng saur légèrement cuit ou des pommes de terre cuites et coupées en tranches minces.

Betteraves au lait et au vin. — On se sert de betteraves cuites au four; on les coupe en tranches, et on les fait sauter dans du beurre avec une cuillerée de farine. Salez; ajoutez un peu de sucre si les betteraves ne semblent pas assez sucrées; mouillez avec du bon lait; laissez mijoter. Servez. Quand on les met dans un plat dans le four du fourneau, elles gratinent par dessus. On peut y ajouter quelques oignons coupés en tranches minces pour qu'ils cuisent promptement. On peut remplacer le lait par du vin rouge.

Betteraves au vin. — Pelez-les crues et coupez-les en tranches très-minces. Mettez du beurre dans une casserole ou dans une marmite de fonte, ajoutez-y les betteraves et des oignons coupés en tranches; couvrez bien; faites cuire à petit feu. On peut mouiller avec un peu d'eau bouillante pour empêcher les betteraves de s'attacher à la casserole. Laissez cuire pendant trois heures. Ajoutez alors une cuillerée de farine, du sel et un peu

de poivre; tournez. Mouillez avec un verre ou deux de bon vin rouge : laissez mijoter pendant deux heures. Servez. C'est un fort bon mets, qui est encore meilleur lorsqu'il est réchauffé.

Ce légume n'est pas assez répandu en cuisine. On ne le mange presque jamais qu'en salade; on se prive ainsi d'une grande ressource pour l'hiver, au moment où le choix des légumes est restreint.

Salsifis et scorsonères.

Les salsifis sont blancs et ne peuvent être mangés que l'année même pendant laquelle ils ont été semés. Les scorsonères ont la peau noire et sont bonnes à manger souvent dès la première année, la seconde et quelquefois jusqu'à la quatrième; elles sont plus tendres et plus grosses que les salsifis.

Salsifis à la sauce. — Grattez-les et jetez-les dans de l'eau froide, mêlée d'un peu de vinaigre, pour les empêcher de rougir : coupez-les à la longueur convenable, et faites-les cuire à grande eau bouillante et salée. Préparez une sauce blanche à l'eau, ou, ce qui vaut mieux, au lait, ou une sauce tomate; versez-la dessus. Le bouillon des salsifis allongé d'eau fait de bonnes soupes maigres.

Salsifis à la poulette. — Grattez-les et lavez-les comme les précédents; mettez dans une casserole un morceau de beurre et une cuillerée de farine; tournez. Mouillez avec de l'eau; tournez. Lorsque la sauce est prise, mettez-y les salsifis avec du sel et du poivre; lorsqu'ils sont cuits, ajoutez-y une liaison. Servez.

Salsifis au jus. — Faites un roux; mouillez avec du jus ou du bouillon, ou avec de l'eau dans laquelle vous avez fait dissoudre de l'extrait de viande de Liebig. Ajoutez une feuille de laurier; mettez dans cette sauce les salsifis crus ou bouillis; dans ce dernier cas, laissez mijoter pendant une heure. On peut se borner à les faire cuire dans du jus ou du bouillon; on laisse réduire beaucoup; on colore avec du caramel si la sauce n'a pas assez de couleur.

Salsifis frits (entremets). — Après les avoir fait cuire à l'eau bouillante et salée, laissez-les refroidir; faites-les frire. Servez bien chaud, après les avoir saupoudrés de sel. On peut aussi les baigner dans une pâte avant de les mettre dans la friture.

Les scorsonères s'apprêtent de la même façon.

Les salsifis et les scorsonères s'emploient dans divers ragoûts.

Pommes de terre.

Ce précieux légume est celui qui se prête au plus grand nombre d'assaisonnements, il convient aux estomacs les plus délicats. Les diverses et très-nombreuses variétés de pommes de terre possèdent des qualités particulières. Celles qui sont rondes se délitent très-facilement en cuisant; celles qui sont plates, en forme de bec de perroquet, et de diverses couleurs, se maintiennent mieux, quoiqu'elles soient très-faciles à écraser; celles qui sont rouges et longues se délitent peu et s'écrasent difficilement. On trouvera à l'article *Pommes de terre,* dans le *Jardin potager* (Tome II), l'indication des meilleures espèces; les jaunes sont généralement plus farineuses, les rouges ont souvent de l'âcreté. Je désignerai l'espèce la plus convenable à employer avec les différents assaisonnements dont je vais donner les recettes.

Les bonnes pommes de terre ont peu d'œils; elles sont de moyenne grosseur, et leur peau est gercée lorsqu'elles sont d'espèce ronde. Il faut bien se garder de les placer, pour les conserver, dans un lieu clair; il faut au contraire les priver, autant que possible, de lumière et d'air chaud. En quatre ou cinq jours elles peuvent perdre leur qualité. Lorsqu'elles ne sont point conservées avec les soins que j'indique, elles verdissent et prennent une saveur âcre qui ne permet plus de les manger. Si la gelée venait à les atteindre, et qu'on s'en aperçût aussitôt, il faudrait les faire consommer immédiatement par les animaux, sous peine de les perdre. Les pommes de terre cuites et refroidies prennent un goût de savon désagréable; cependant j'aurai soin d'indiquer certaines manières de les assaisonner qui permettent de les manger froides ou réchauffées.

Lorsqu'on ne veut pas que les pommes de terre s'écrasent en cuisant, il faut les couper en petits morceaux; on les fait cuire entières lorsqu'on veut obtenir l'effet opposé.

Pommes de terre à la vapeur (déjeuner). — Ayez un double fond en grillage qui puisse aller dans une marmite ou une casserole de fonte, de manière à laisser entre lui et le fond de la marmite ou de la casserole un certain espace dans lequel vous mettrez de l'eau; ou disposez en carreaux, au bas d'une marmite de fonte, de petits morceaux de bois assez longs pour qu'ils ne descendent pas jusqu'au fond de la marmite; versez de l'eau jusqu'à la hauteur de ces morceaux de bois. Lavez les pommes de terre avec soin, puis placez-les sur ce double fond ou sur

cette espèce de treillis; salez; couvrez; mettez sur le feu. En trois quarts d'heure environ, les pommes de terre seront parfaitement cuites à la vapeur, en conservant toutes leurs qualités. Pour les présenter sur la table, couvrez-les avec une serviette. Elles peuvent remplacer le pain ou bien être mangées avec du beurre et un peu de sel; chaque convive les pèle au moment de les manger. C'est une excellente manière de servir les pommes de terre à déjeuner; on appelle cela quelquefois *pommes de terre en robe de chambre*. Cette manière de les faire cuire est préférable à toutes les autres, quand elles sont destinées à être assaisonnées avec une sauce quelconque. Dans aucun cas, il ne faut les faire cuire à grande eau; il suffit qu'il y ait de l'eau jusqu'à la moitié de la marmite : l'eau, pendant l'ébullition, s'élève et atteint toutes les pommes de terre.

Pommes de terre à la cocotte (déjeuner). — Une *cocotte* est une casserole en fonte, à trois pieds, munie d'un couvercle qui ferme très-bien et sur lequel on peut mettre du feu.

Lavez les pommes de terre, pelez-les et essuyez-les bien. (On ne doit jamais laver les pommes de terre lorsqu'elles sont pelées.) Placez-les dans la cocotte en mettant du sel fin entre chaque couche. Lorsque la cocotte est pleine, couvrez-la et garnissez de feu le couvercle; mettez du feu à terre dans un coin de la cheminée, et placez la cocotte dessus. Surveillez le feu, car, placé ainsi par terre, il s'éteint facilement. En une heure au plus, les pommes de terre sont cuites et en partie grillées, comme si elles avaient été cuites sous la cendre; comme elles sont pelées, elles sont meilleures et bien plus propres. On les sert accompagnées de beurre frais; beaucoup de personnes les préfèrent à celles qui ont cuit à la vapeur.

On peut aussi procéder de la manière suivante : après avoir pelé et essuyé les pommes de terre, on les met dans le four du fourneau économique sur la plaque les unes à côté des autres; on les retourne à moitié cuisson; elles rôtissent parfaitement des deux côtés, sont meilleures que cuites dans la cocotte et ne demandent pas plus de temps.

Toutes les espèces de pommes de terre peuvent être cuites de ces deux façons, pourvu qu'elles soient farineuses et sans âcreté. Cependant la meilleure espèce pour cet usage est la pomme de terre longue et plate, à feuille de frêne ou marjolin.

Pommes de terre à la maître d'hôtel. — Après les avoir

fait cuire à la vapeur, pelez-les, coupez-les en tranches et laissez-les un peu refroidir. Mettez-les dans une casserole avec du beurre; ajoutez du sel et du poivre. Laissez fondre le beurre; sautez les pommes de terre; ajoutez du persil haché; quelques personnes y mettent un filet de vinaigre. Servez. On peut aussi laisser chauffer le beurre, puis y faire mijoter les pommes de terre; elles prennent de la couleur, et sont, à mon avis, bien meilleures, mais elles s'écrasent un peu. Dans ce cas, il faut supprimer le vinaigre.

Pommes de terre à l'anglaise. — On les prépare comme les précédentes, mais on n'y met ni persil ni vinaigre.

Pommes de terre à la sauce blanche. — Peu importe l'espèce. Faites-les cuire à la vapeur; pelez-les et fendez-les en deux; salez-les, mettez-les sur le gril. Lorsqu'elles sont suffisamment grillotées, rangez-les sur un plat, de la manière la plus convenable à leur forme. Servez dessus une sauce blanche au lait ou une sauce blonde.

Pommes de terre à la poulette. — Mettez un morceau de beurre dans la casserole; lorsqu'il est fondu, ajoutez une cuillerée de farine; tournez; mouillez avec de bon lait; mettez de la muscade, du sel, un peu de poivre; tournez jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir. Pelez des pommes de terre *cuites;* coupez-les en tranches; mettez-les dans cette sauce; laissez mijoter pendant une demi-heure; ajoutez une liaison ou non. Servez.

Pommes de terre au lard (déjeuner). — Coupez du lard en petits morceaux; faites-le jaunir sur le feu et ajoutez une cuillerée de farine; mouillez avec de l'eau; mettez du poivre, un bouquet garni, un peu d'ail, pas de sel. Lorsque cette sauce bout, jetez-y les pommes de terre pelées, essuyées et coupées en morceaux; laissez cuire. Servez très-chaud. Toutes les variétés de pommes de terre peuvent être accommodées ainsi.

Pommes de terre au roux (déjeuner). — Faites un roux avec du beurre; mouillez avec de l'eau; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni, un peu d'ail; mettez dans cette sauce les pommes de terre préparées comme ci-dessus.

Pommes de terre à l'étuvée (déjeuner). — Faites cuire des pommes de terre rouges ou de celles dites en bec de perroquet; pelez-les et coupez-les en tranches. Mettez du beurre dans une casserole, avec du poivre, du sel, du persil, de la civette hachée et un peu de farine; tournez; mouillez avec parties égales

de bouillon gras ou maigre et de vin rouge; ajoutez les pommes de terre; laissez mijoter pendant une demi-heure. Servez.

Pommes de terre à l'eau (déjeuner). — Mettez au feu, dans un pot rempli d'eau salée, des pommes de terre crues et coupées en morceaux; ajoutez deux ou trois oignons coupés en tranches, du sel, du poivre et du laurier. Lorsqu'elles sont presque cuites, ajoutez un morceau de beurre, ou de la graisse de volaille ou de porc. Laissez aux pommes de terre le temps de s'imprégner de cette graisse. Remuez et servez.

Pommes de terre au lait. — Après les avoir pelées et coupées en morceaux, faites-les cuire dans une casserole avec du sel, un peu de muscade et assez de lait pour qu'elles y baignent. On peut y ajouter une liaison.

Si l'on fait cuire de cette manière des pommes de terre entières, elles s'écrasent en partie; il faut alors, avant de servir, achever d'écraser les portions qui ne le seraient pas parfaitement. On peut mettre du sucre. La variété ronde est la meilleure pour être cuite dans le lait.

Il y a une autre manière de préparer les pommes de terre au lait. Faites cuire, pelez et coupez les pommes de terre en tranches; puis mettez du beurre dans une casserole. Lorsqu'il est bien fondu et chaud, sans être roux, ajoutez-y les pommes de terre; sautez-les, mettez une cuillerée de farine; sautez-les encore; mouillez avec du lait, salez et laissez mijoter pendant une demi-heure, en remuant de temps à autre avec beaucoup de précaution pour ne pas les écraser. On peut y ajouter une liaison, mais il ne faut pas la laisser bouillir : elle tournerait. On peut sucrer les pommes de terre préparées par ces deux procédés.

Pommes de terre au beurre. — Lorsqu'elles sont nouvelles et encore petites, c'est la meilleure manière de les préparer. Comme la peau se détache facilement, on les racle et on les essuie avec soin; puis on les met sur un feu vif, dans un plat de tôle ou de cuivre, avec un morceau de beurre. Il ne faut pas les couvrir. On les retourne pour qu'elles jaunissent partout, et on les sale au moment de servir.

Lorsque les pommes de terre sont très-grosses, on les coupe par morceaux et on leur donne leur forme naturelle.

Les pommes de terre ainsi préparées peuvent être servies seules, ou sous les biftecks, les côtelettes; avec la volaille rôtie et le bœuf bouilli. Saupoudrées de sucre après la cuisson, elles sont un entremets très-délicat.

Pommes de terre à l'huile (déjeuner). — Pelez de grosses pommes de terre et coupez-les en petits cubes de 1 centimètre environ de côté. Mettez de l'huile d'olive ou de l'huile de noix récente dans la poêle ; lorsqu'elle est chaude, jetez-y les pommes de terre ; remuez de temps en temps ; laissez-les rissoler ; salez. Les pommes de terre frites par ce procédé sont fort bonnes, et, de plus, elles ont une belle apparence.

Pommes de terre en salade (déjeuner). — La variété rouge est la meilleure pour mettre en salade. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les et coupez-les en tranches, puis mettez-les toutes chaudes dans un saladier ; ajoutez trois ou quatre cuillerées d'eau, des fines herbes ou du persil. On les assaisonne comme la salade ; mais il faut beaucoup plus de vinaigre. On peut ajouter des pommes de terre à toutes sortes de salades.

Pommes de terre frites (entremets). — Toutes les espèces conviennent. Après les avoir pelées et coupées en tranches ou en quartiers, et les avoir laissées sécher quelque temps sur un torchon blanc, avec lequel on les essuie, pour éviter de faire mousser la friture, mettez-les à grande friture bien chaude. Remuez avec une écumoire. Lorsqu'elles ont pris une belle couleur et sont croquantes, descendez la poêle du feu, retirez les pommes de terre avec l'écumoire, laissez-les égoutter dans la passoire posée sur le pot à friture, salez avec du sel fin en les sautant. Servez.

On peut servir du sucre râpé avec les pommes de terre ; elles se placent aussi autour de diverses viandes grillées ou bouillies.

Pommes de terre farcies (entrée). — Ce sont les espèces rondes qui conviennent le mieux. Pelez des pommes de terre de moyenne grosseur ; creusez-les de manière que l'entrée du trou soit plus étroite que le fond ; une gouge de menuisier convient beaucoup pour cela. Remplissez-les en bombant d'une farce composée de viandes cuites ou crues, auxquelles on ajoute du lard, du persil, du poivre, un peu de sel ; on peut y ajouter un peu de civette, le tout bien haché. Faites fondre du beurre ou de la graisse dans un plat qui puisse supporter le feu, rangez les pommes de terre les unes à côté des autres, salez un peu en dessus. Mettez dans le four du fourneau économique, ou sur un fourneau garni de feu avec le four de campagne chargé de feu par dessus. Lorsqu'elles sont cuites et bien colorées, servez sans changer de plat. C'est peu connu et excellent.

Boulettes de pommes de terre (entremets). — Faites cuire à la vapeur de grosses pommes de terre; pelez-les parfaitement; ajoutez-y un morceau de beurre, du persil haché ou non, du sel, du poivre, trois œufs, le blanc et le jaune; mêlez bien le tout. Façonnez dans vos doigts un morceau de cette pâte, de manière à lui faire prendre la forme d'un petit œuf allongé; passez cette boulette dans la farine. Faites cuire dans du beurre chaud; servez lorsqu'elles ont pris une belle couleur.

Croquettes de pommes de terre. (Voir *Entremets sucrés.*)

Soufflé de pommes de terre. (Voir *Entremets sucrés.*)

Gâteau de pommes de terre. (Voir *Entremets sucrés.*)

Purée de pommes de terre. (Voir le chapitre *Purées.*)

Champignons.

Croûtes aux champignons (entremets). — A mesure qu'on épluche les champignons, on les jette dans de l'eau légèrement vinaigrée pour qu'ils ne noircissent pas. On les retire pour les faire cuire pendant quelques instants dans de l'eau bouillante salée; après qu'ils ont été égouttés, on les remet de nouveau au feu dans une casserole avec du beurre, du sel et du poivre, en ayant soin de les remuer vivement; on ajoute un peu de farine; on mouille avec du bouillon chaud ou de l'eau, et on y jette un peu d'ail haché très-fin; on laisse mijoter pendant une demi-heure. On lie la sauce à l'aide d'un ou deux jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau qu'on jette dans la sauce lorsqu'elle bout; on la retire du feu, on tourne pour laisser prendre la liaison. On sert sur une tartine de pain qu'on fait frire dans du beurre. C'est un mets fort recherché. (Voir, pour les assaisonner, au chapitre *Hors-d'œuvre.*)

Les champignons frais ou conservés sont employés dans plusieurs sauces et beaucoup de ragoûts, qu'ils améliorent.

Igname de la Chine.

Igname frit (entremets). — Après les avoir pelés, on les coupe en tranches un peu épaisses et on les met frire dans du beurre sur un plat; on sale à moitié cuisson et on sert. On peut les saupoudrer de sucre.

Igname en purée. (Voir le chapitre *Entremets sucrés.*)

Cerfeuil bulbeux.

Se prépare comme les pommes de terre.

Truffes.

Truffes au vin (entremets). — Après avoir lavé et brossé les truffes, on les met dans un court-bouillon composé de trois quarts de bon vin blanc et d'un quart de bouillon, avec quelques morceaux de lard ou de jambon, du sel, du poivre. La cuisson des truffes ne doit pas durer moins d'une demi-heure. On les laisse refroidir dans le court-bouillon, puis on les sert sous une serviette pliée. Le vin dans lequel on les fait cuire peut être employé pour communiquer la saveur des truffes à toute espèce de sauces.

Truffes en ragoût (entrée). — Après les avoir nettoyées, coupez-les en tranches et faites-les cuire dans un bon jus avec sel et poivre; lorsqu'elles seront à moitié cuites, ajoutez du vin rouge de très-bonne qualité; liez la sauce avec un peu de fécule. On peut placer sur ce ragoût toutes sortes de gibier ou de viandes.

Topinambours.

Ce tubercule, qui ne gèle jamais, offre en hiver quelques ressources pour la cuisine. Après l'avoir bien lavé, pour le débarrasser de la terre qui reste attachée aux aspérités dont il est couvert, on le pèle et on l'essuie. On peut l'employer dans les fricassées de poulet, dans les matelotes et dans plusieurs sauces, à la place des fonds d'artichaut, dont il rappelle la saveur.

Topinambours au gratin. — Après les avoir lavés, pelés et essuyés, on les coupe par tranches peu épaisses et on les met, avec du beurre, des fines herbes hachées, du sel, du poivre, dans un plat qui puisse supporter l'action du feu; on mouille avec du bouillon ou de l'eau, et on saupoudre le tout de chapelure. Il faut mettre dessus et dessous un feu modéré, et laisser cuire pendant une heure très-doucement. On les sert dans le plat où ils ont cuit.

En laissant achever la cuisson à découvert, ils rissolent et sont meilleurs; on peut se dispenser d'y mettre des fines herbes.

Topinambours frits. — On les coupe en tranches épaisses et on les fait frire comme les pommes de terre; on peut les passer

dans la farine ou dans une pâte très-claire, avant de les mettre dans la friture.

Topinambours dans la poêle. — Après les avoir pelés, on les coupe en tranches minces et on les met dans la poêle, avec du beurre, du sel, du poivre; on les laisse cuire en les sautant jusqu'à ce qu'ils rissolent.

Topinambours sous la cendre. — Les topinambours cuits sous la cendre et mangés avec du beurre ont un goût très-agréable. On peut aussi les faire cuire à l'eau bouillante et salée, les laisser refroidir et les manger à l'huile et au vinaigre, ou encore les manger crus en salade, après les avoir coupés en tranches minces.

LÉGUMES SECS.

Haricots.

Haricots secs. — Mettez-les, après les avoir bien lavés, dans un pot de terre, de fonte ou autre métal, avec de l'eau froide. (Voir *Manière de faire cuire les légumes secs et verts.*) Il faut de trois à cinq heures de cuisson, selon la nature de l'eau et des haricots. Ceux de deux ans sont beaucoup plus longs à cuire que ceux de l'année. Tous les haricots secs sont excellents assaisonnés avec de la graisse de volaille ou de rôti de porc frais. On les prépare de toutes les manières qu'on emploie pour accommoder les haricots frais écossés, mais on ne peut pas les faire frire.

Haricots à la poitevine. — Mettez de l'eau dans un pot de terre d'une dimension telle qu'il sera plein quand les haricots seront cuits; ils gonflent beaucoup en cuisant. Il faut que le pot soit à peu près à moitié plein de haricots au moment où on les aura mis à cuire. Lorsque l'eau est bouillante, versez-en sur les haricots que vous aurez bien triés à l'avance et mis dans un plat creux. Lavez-les bien, puis avec une écumoire prenez-les et mettez-les dans le pot qui doit se trouver plein. Faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures selon la qualité des haricots. Salez et poivrez à moitié cuisson. Remplissez le pot d'eau chaude à mesure qu'elle diminue par l'ébullition. On peut ajouter aux haricots une gousse d'ail et deux ou trois oignons, une ou deux feuilles de laurier, du thym. Lorsque les haricots sont parfaitement cuits, mettez-y de la graisse ou du beurre, laissez mijoter, servez. Le reste peut se réchauffer. S'ils cuisent mal, mettez gros comme un haricot de cristaux de soude.

Haricots rouges à l'étuvée. — La meilleure espèce pour ce genre de préparation est le petit haricot suisse plat, fort rouge, ayant l'œil blanc et noir. Mettez ensemble dans un pot les haricots, l'eau, un morceau de poitrine de cochon salée et quelques oignons. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre; laissez-le chauffer; ajoutez-y les haricots; s'ils sont restés entiers, mettez un peu de farine; mouillez avec du vin rouge; poivrez; pas de sel; laissez mijoter. Servez avec le lard. On peut mettre le vin dans le pot où ils ont cuit.

Haricots blancs au lard (déjeuner). — On les fait cuire comme les haricots à l'étuvée, mais on les assaisonne avec leur bouillon et on n'y met pas de vin; on les sert de même.

Haricots à la poêle. — Mettez dans une poêle du beurre, des oignons coupés en tranches minces; laissez cuire et jaunir les oignons; ajoutez les haricots, après les avoir fait cuire dans l'eau. Mêlez le tout; salez, poivrez; laissez mijoter. Servez. C'est un mets un peu grossier, mais cependant fort bon.

Haricots en purée. — Toutes les variétés de haricots peuvent être mises en purée; cependant il y en a qui s'y prêtent mieux, tels sont : le haricot rouge, le haricot châtaigne, le haricot de Chine et le petit haricot de Poitou. (Voir le chapitre *Purées*.)

Le bouillon de haricots secs améliore les sauces dans lesquelles on le fait entrer; il peut être ajouté à toutes les soupes.

Lentilles.

Les meilleures sont rebondies, d'un beau blond; leur peau est parfaitement lisse. Il y en a qui portent de petites raies verdâtres, et qui ne sont pas moins bonnes. Celles dites *à la reine*, plus petites, sont plus délicates. Les lentilles ne sont livrées à la consommation que comme légume sec : il faut les mettre cuire à l'eau froide, dans laquelle on met 2 grammes de cristaux de soude. (Voir *Manière de faire cuire les légumes secs.*) Pour les rendre meilleures, on peut ajouter un morceau de salé. Il faut deux à trois heures de cuisson. Le bouillon est employé aux mêmes usages que le bouillon de haricots.

Lentilles au naturel. — Lorsque les lentilles sont cuites et égouttées, mettez dans la casserole un morceau de beurre; lorsqu'il est chaud, ajoutez-y les lentilles avec une cuillerée de farine; tournez; mouillez avec du lait et du bouillon. On peut remplacer le beurre par de la graisse de volaille ou de rôti de porc frais.

Lentilles au jus. — Après les avoir fait cuire, on les assaisonne avec du beurre, ou mieux de la graisse, et on mouille avec du jus ou on ajoute de l'extrait de viande de Liebig. Des œufs en chemise, placé sur les lentilles, en font un joli plat et s'accommodent bien ensemble.

Lentilles en salade. — C'est une des meilleures manières de les accommoder. Il faut y mettre des fines herbes, du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre.

Lentilles à la poitevine. (Voir *Haricots à la poitevine.*)

Lentilles en purée. (Voir *Purées.*)

CHAPITRE XIV.

PURÉES.

Les purées pouvant être servies tantôt sous des viandes ou des œufs, comme garniture, tantôt comme plat d'entremets, je leur ai consacré un chapitre à part.

Purée de pois verts cassés.

Triez des pois secs verts cassés, autrement dit décortiqués; lavez-les; mettez-les, avec de l'eau froide, dans un pot devant le feu. Un litre fournit un très-gros plat ou deux plats d'une contenance ordinaire. Lorsque les pois commencent à bouillir, ajoutez une carotte, deux oignons, un navet, et laissez cuire à petit feu au moins pendant quatre heures; salez lorsque la cuisson est à demi terminée; retirez du feu et laissez reposer un moment pour que la purée se dépose; décantez. Ce bouillon peut être employé à la préparation de différentes soupes. Passez ensuite la purée en écrasant les légumes; mettez du beurre ou de la graisse dans une casserole; faites-y frire quelques tranches de pain minces et coupées en petits triangles; lorsqu'elles sont bien jaunes, retirez-les et mettez-les à part. Remettez du beurre ou de la graisse s'il n'en reste pas suffisamment; ajoutez-y la purée; tournez pour bien mélanger l'assaisonnement; poivrez,

salez un peu. Si la purée est trop épaisse et qu'elle soit au beurre, vous pourrez l'éclaircir avec du lait ou avec une partie de bouillon qui a été mis à part; si elle est à la graisse, vous l'éclaircirez avec le même bouillon, ou même avec du bouillon gras, et vous y ajoutez pour l'améliorer de l'extrait de viande de Liebig. Laissez bouillir pendant un quart d'heure; servez avec les croûtons autour du plat.

Purée de pois secs jaunes

Comme ils sont plus durs à cuire que les pois verts cassés, ils doivent bouillir deux heures de plus; un peu de graisse ou de lard facilite leur cuisson. Les pois chiches sont plus souvent employés à cet usage que les pois ordinaires. On met dans le pot, pendant la cuisson, 2 à 3 grammes de cristaux de soude. On assaisonne cette purée comme la précédente.

Purée de gros pois frais.

Lorsque l'eau bout à gros bouillons, jetez-y les pois; salez, mettez un seul oignon. Lorsque les pois sont bien cuits, laissez reposer; mettez le bouillon à part : il est excellent et très-propre à faire plusieurs soupes; passez les pois; assaisonnez-les avec du beurre.

Purée de fèves de marais.

Choisissez de grosses fèves, mais qui n'aient pas encore pris une couleur jaune; dérobez-les et jetez-les dans l'eau bouillante, salée un peu fortement avant d'y mettre les fèves, pour qu'elles restent vertes; mettez un bouquet de persil bien lié pour qu'il ne se défasse pas, et auquel vous ajoutez quelques branches de sarriette. Lorsque les fèves sont cuites, laissez déposer, décantez et passez-les pour les assaisonner comme les autres purées.

Le bouillon de fèves a un goût un peu fort; il faut y ajouter de l'eau, surtout lorsqu'il y a de la sarriette. Il convient surtout pour préparer de la soupe aux herbes.

Purée de haricots.

On la fait comme la purée de pois secs ou verts; mais on ne met dans l'eau ni carottes, ni navets, ni oignons, ce qui n'em-

pêche pas le bouillon d'être très-bon. On emploie de préférence les haricots rouges ou de couleur. (Voir *Légumes secs.*)

Purée de lentilles.

On la prépare comme la purée de pois cassés, mais sans carottes, ni navets, ni oignons. Quand on lave les pellicules qui restent dans la passoire avec le bouillon dans lequel ont cuit les lentilles, celui-ci se trouve assez chargé de purée pour faire de bonnes soupes au riz ou à l'oignon.

Purée de carottes.

On ne peut convertir en purée que des carottes exemptes du goût fort particulier à certaines espèces. On les fait cuire, coupées en morceaux, baignant dans l'eau salée, avec un peu de beurre et un oignon; lorsqu'elles sont parfaitement cuites, on les jette dans une passoire pour les laisser égoutter, puis on les passe. On assaisonne cette purée comme les autres en employant de préférence du bouillon et on l'améliore en y ajoutant de l'extrait de viande de Liebig, mais on ajoute une cuillerée de farine au moment où on la tourne dans le beurre chaud. Le bouillon peut servir à faire une soupe.

Purée d'oignons.

La purée d'oignons ne peut être considérée que comme garniture. (Voyez le chapitre *Garnitures et Accessoires.*)

Purée de potiron et de giraumont.

Purée de potiron à l'oignon. — On le pèle, on le coupe par morceaux et on le fait cuire couvert avec très-peu d'eau, un peu de sel; on le fait égoutter, puis on le passe. On fait roussir dans du beurre un ou deux oignons coupés en tranches minces; lorsqu'ils ont pris une belle couleur, on y met la purée et on sale, on poivre et on laisse mijoter un peu.

Purée de potiron au lait. (Voir le chapitre *Entremets sucrés.*)

Purée de pommes de terre.

Faites cuire à la vapeur de grosses pommes de terre bien farineuses; pelez-les; passez-les avec le pilon dans une passoire; mettez du beurre dans la casserole; lorsqu'il est chaud, ajoutez

la purée; tournez; éclaircissez avec du bouillon, du lait ou de l'eau dans laquelle on peut faire dissoudre de l'extrait de viande de Liebig; mettez un peu de poivre. On peut sucrer cette purée lorsqu'elle est faite au lait.

Purée de châtaignes et de marrons.

Après leur avoir fait à la peau une fente longue et transversale, on les met cuire dans de l'eau salée; cette manière de les faire cuire facilite beaucoup l'enlèvement des deux peaux; pelez-les, faites-les passer à la passoire à purée et assaisonnez comme la purée de pommes de terre sucrée. On peut servir sur cette purée des côtelettes de mouton grillées, panées grillées ou cuites au jus.

CHAPITRE XV.

PATES ET FARINES.

Crêpes.

Entremets. — Mettez dans un plat creux un demi-litre de farine; cassez six œufs au milieu; ajoutez une cuillerée d'huile d'olive, deux cuillerées d'eau-de-vie, deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger ou du zeste de citron râpé, un peu de sel; délayez, ajoutez de l'eau, en remuant vivement, jusqu'à ce que la pâte soit comme une bouillie très-claire : laissez-la lever pendant trois heures. Pour la rendre plus légère, on peut réserver deux blancs d'œufs, les battre en neige et les mêler à la pâte au moment de faire les crêpes. Mettez dans la poêle gros comme une demi-noix de beurre ou de saindoux, ou le quart d'une cuillerée d'huile, sur un feu clair; lorsque le corps gras employé est bien chaud, versez, avec une grande cuiller, assez de pâte pour garnir le fond de la poêle d'une couche très-mince. Lorsque cette couche est bien prise, donnez un coup sec sur le manche de la poêle pour faire sauter la crêpe et la retourner, afin qu'elle cuise de l'autre côté. Saupoudrez de sucre et servez vivement. On peut la retourner avec une écumoire.

Crêpes aux pommes.

Entremets. — Préparez la pâte comme pour faire des crêpes au naturel ; puis pelez de bonnes pommes de reinette de Canada ; enlevez le cœur ; coupez-les en tranches minces, mettez-les dans la pâte ; faites vos crêpes comme à l'ordinaire, de manière qu'il y ait cinq ou six tranches de pomme dans chaque crêpe ; saupoudrez ou non de sucre râpé. Ces crêpes sont excellentes.

Crêpes sèches, rousseroles.

Entremets. — Faites la pâte le matin pour le soir, ou de grand matin pour le déjeuner. Dans un litre de farine placé sur la planche à pâtisserie et au milieu duquel vous faites un creux, cassez six œufs, et mettez environ 50 grammes de beurre et autant de levain à pain ; salez. Commencez à délayer, puis ajoutez assez d'eau pour mouiller la farine et en faire une pâte très-ferme ; placez-la dans un plat couvert d'un linge, dans un endroit chaud, pour qu'elle lève. Au moment de faire les crêpes, prenez un morceau de cette pâte que vous étendez avec le rouleau sur la planche à pâtisserie jusqu'à ce qu'il ait environ un demi-centimètre d'épaisseur ; saupoudrez-le de farine, et donnez-lui une forme longue, ovale, ronde, peu importe, ou découpez-le en feuilles si vous avez un coupe-pâte de ce genre. Si la pâte était trop ramollie, vous la saupoudreriez d'un peu de farine, car il faut qu'elle soit ferme. Faites chauffer la friture ; jetez-y ces feuilles de pâte ; laissez prendre une belle couleur ; faites égoutter. Servez en montagne ; saupoudrez de sucre. La pâte dans la friture se gonfle et prend des formes bizarres. Ces crêpes sont fort bonnes et moins indigestes que les précédentes ; on peut les servir avec le thé et les manger chaudes ou froides.

Pour faire des rousseroles, on emploie la même pâte, et, au lieu de la rouler pour en former une feuille, on la roule en boudin aplati qu'on coupe à 4 ou 5 centimètres de longueur. On fait frire ces morceaux de pâte dans du beurre, de l'huile ou de la graisse dont on ajoute à mesure qu'ils sont absorbés par les rousseroles qu'on y fait cuire. On saupoudre de sucre. C'est le mets obligé des jours gras en Touraine : il paraît sur la table de l'humble chaumière et sur celle des châteaux.

Nouilles.

Déjeuner. — Disposez un demi-litre de farine en rond sur la

planche à pâtisserie, faites un creux au milieu ; cassez-y trois œufs ; délayez bien, incorporez aux œufs autant de farine que vous pourrez, afin d'obtenir une pâte assez ferme. Pétrissez vite, puis laissez reposer un moment. Prenez gros comme un œuf de pâte ; saupoudrez la planche de farine et réduisez cette pâte à l'épaisseur d'un millimètre environ ; étendez-la, pour la faire sécher, sur le dos d'une chaise garnie d'un torchon blanc : elle ressemble à un morceau de peau de buffle. Continuez ainsi. Laissez sécher, mais pas assez pour que la pâte se casse. Roulez ces feuilles de pâte, coupez-les en petites lanières de 4 ou 5 millimètres ; déroulez-les à mesure, écartez-les, et laissez-les sécher pendant une heure. Faites bouillir, dans un chaudron ou dans un pot, de l'eau fortement salée : lorsqu'elle bout, mettez-y les nouilles et laissez-les cuire à grande eau pendant une demi-heure ; retirez-les et mettez égoutter dans une passoire. Faites chauffer du beurre ou de la graisse dans la poêle, mettez-y les nouilles ; poivrez et salez. Faites sauter de temps à autre ; il est bon que quelques parties rissolent. Servez.

On peut faire cuire des saucisses, assaisonner les nouilles avec leur graisse, puis les servir sur les nouilles : c'est encore meilleur.

Nouilles en macaroni. — On peut parfaitement remplacer les macaronis par des nouilles ; les macaronis ne leur sont pas de beaucoup supérieurs.

On peut aussi les manger en salade ; on les assaisonne comme une salade ordinaire, tandis qu'elles sont encore chaudes.

Macaroni.

La qualité de cette pâte n'est point indifférente. Les macaronis d'Italie sont les plus estimés, pourtant on en fait en Auvergne qui atteignent presque la même qualité.

Macaroni au gras (entremets). — Mettez dans une casserole sur le feu un litre de bouillon gras pour 250 grammes de macaroni. On peut remplacer le bouillon gras par de l'extrait de viande de Liebig fondu dans de l'eau. Au moment où le bouillon entre en ébullition, mettez-y les macaronis avec un peu de poivre ; couvrez ; laissez cuire à petit feu. Lorsqu'ils ont absorbé tout le bouillon et qu'ils paraissent bien moelleux, mêlez-y 300 grammes de bon fromage de Gruyères, 100 grammes de fromage

parmesan râpé et un morceau de beurre; faites sauter pour opérer le mélange : si vous employiez une cuiller, vous briseriez le macaroni. Les gourmets y mettent jusqu'à 500 grammes de fromage, et lorsqu'il est bien fondu, ils servent ainsi le macaroni; mais souvent on les fait gratiner.

Macaroni au gratin (entremets). — Après les avoir préparés comme ci-dessus, garnissez de beurre un plat qui puisse supporter l'action du feu; saupoudrez le beurre de farine ou de chapelure; versez-y les macaronis; saupoudrez-les de fromage râpé et de chapelure; faites mijoter pendant une demi-heure, même pendant une heure, dans le four du fourneau économique ou sur un feu doux, en ayant soin de placer dessus un couvercle garni de feu. Servez sans changer de plat.

Macaroni au maigre (entremets et déjeuner). — On les prépare exactement comme les macaronis au gras; seulement on les fait cuire dans de l'eau. On y met plus de beurre.

Macaroni en timbale (entremets). — Faites-les cuire et préparez-les comme les précédents. Disposez une pâte contenant 225 grammes de farine, 100 grammes de beurre, un jaune d'œuf que vous brisez au milieu de la farine, après y avoir mis d'abord le beurre et un demi-verre d'eau. Pétrissez bien le tout; aplatissez; pétrissez de nouveau; donnez à la pâte une épaisseur d'un demi-centimètre. Taillez dans cette pâte un rond de la grandeur du fond du moule destiné à recevoir les macaronis; beurrez le moule au fond et dans tout son pourtour; mettez le rond de pâte au fond, et garnissez également le pourtour avec de la pâte; liez-la avec un peu d'eau à l'endroit où les morceaux se rejoignent. Versez les macaronis dans le moule; placez celui-ci dans le four du fourneau économique ou dans de la cendre rouge et couvrez-le d'un couvercle de fer garni de feu; entretenez le feu pour que la croûte jaunisse. Servez en renversant sur un plat. Lorsque la croûte est bien cuite, cette espèce de gâteau se tient fort bien et fait un joli entremets. Un peu de temps et de soin, voilà tout ce que demande sa préparation. On peut faire la pâte quelques heures à l'avance.

Bouillie de farine de maïs, ou gaudes.

Déjeuner. — Cette excellente farine est d'un goût si agréable, qu'elle forme en bouillie, et sans addition d'aucun parfum, un mets excellent. On la délaie comme je l'ai indiqué pour la

bouillie de farine ordinaire ; mais il en faut trois fois autant, parce qu'elle épaissit peu. On peut y ajouter du sucre. Il faut la laisser cuire au moins pendant deux heures à petit feu ; le gratin est délicieux. On doit y mettre un peu de sel, lors même qu'on la sucrerait.

On fait avec de la farine de maïs de très-bons potages, soit au bouillon gras, soit à l'eau et au beurre, avec ou sans addition de lait, et des gâteaux. (Voir *Soufflé de maïs*.)

Escoton (entremets sucré). — Mets du Béarn et du département des Landes. On fait avec de l'eau et de la farine de maïs (il en faut beaucoup) une bouillie très-épaisse ; on sale un peu, on laisse cuire environ 20 minutes en remuant très-souvent jusqu'au fond pour empêcher de gratiner ; puis on verse dans un plat à moitié creux. Le lendemain, on coupe cette pâte, très-ferme, en tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur ; on la passe dans de la farine de froment et on la fait frire dans de la graisse, à son défaut dans du beurre ; on saupoudre de sucre, on sert très-chaud ; c'est très-délicat.

Farine de blé noir ou sarrasin.

Le sarrasin peut être cultivé avec succès dans presque toutes les parties de la France ; cependant l'emploi de sa farine n'y est pas généralement connu, bien qu'elle se prête à diverses préparations fort bonnes ; les personnes qui ont habité les pays où l'on en fait usage la mangent avec plaisir. Elle a le double avantage d'être d'une digestion très-facile et d'un prix peu élevé. J'engage la maîtresse de maison à introduire chez elle la culture du sarrasin et l'usage de sa farine.

Groux (déjeuner). — On appelle ainsi, en Bretagne, une bouillie faite avec de la farine de sarrasin délayée avec de l'eau. Il faut trois fois autant de farine de sarrasin que de farine de froment. Voici comme on procède. On met la farine dans une casserole, et on commence à délayer avec de l'eau. Lorsque toute la farine est mouillée et forme une pâte un peu épaisse, sans grumeaux, on achève de la délayer avec de l'eau bouillante ; on la met alors sur un bon feu et on tourne ; au bout de quelques instants, la bouillie se prend d'abord en grumeaux, mais bientôt, en continuant à la démêler et à la tourner, elle forme une pâte unie et épaisse. On sale et on couvre le feu pour qu'elle bouille doucement pendant une heure. Il faut remuer de

temps en temps. Cette espèce de pâte cuite ou *groux*, est mangée avec du lait froid ou chaud, que chaque convive ajoute dans son assiette aux *groux* qu'on lui a servis en prenant un peu de bouillie et de lait dans sa cuiller. On sert les groux à déjeuner, en guise de soupe. On peut mettre un morceau de beurre frais au milieu des groux : il remplace le lait ; on peut encore sucrer le lait.

Galettes ou crêpes de sarrasin (déjeuner). — Pour les préparer, il faut avoir une *galettoire* en fonte, munie d'un manche, court. La galettoire est une espèce de poêle plate, sans rebord ou avec un rebord très-peu élevé. Lorsqu'elle est dépourvue de pieds, on la pose sur un trépied. On ajoute au manche de fonte un morceau de bois assez long que l'on fixe avec un fil de fer, afin d'éviter de se brûler en maintenant le manche en fonte. Il faut de plus se munir d'une palette en fer mince, ayant la forme d'un grand couteau à bout arrondi, mais de 6 à 7 centimètres de largeur sur 30 à 35 centimètres de longueur, et ayant aussi un manche; et enfin d'un petit manche de bois, au bout duquel on roule un peu de linge bien blanc, pour en former un pinceau gros comme le doigt.

Lorsqu'on est muni de tous ces ustensiles, on prépare de la manière suivante la pâte qui doit servir à faire les galettes. Mettez dans un plat creux un litre de farine de sarrasin, cassez quatre œufs au milieu; délayez avec la farine, en ajoutant du lait, de manière à former une bouillie très-claire; salez.

Mettez la galettoire sur le feu; lorsqu'elle est bien chaude, prenez gros comme la moitié d'une noix de beurre et étendez-le sur la galettoire avec le pinceau; le beurre peut être remplacé par de la graisse; versez aussitôt avec la cuiller à pot une cuillerée de pâte, assez forte pour qu'en inclinant de tous côtés la galettoire, la pâte, en s'étendant, couvre toute la surface d'une couche très-mince. Laissez cuire; soulevez avec la palette pour vous assurer que la galette a pris une belle couleur. Lorsqu'elle est arrivée à ce point, passez avec adresse la palette sous la galette; soulevez celle-ci; tournez-la sens dessus dessous : laissez-la cuire de l'autre côté. Servez. Certains gourmets étendent un peu de beurre frais sur la galette avant de la manger; d'autres y ajoutent du sucre râpé. Il faut manger les galettes au fur et à mesure qu'elles sont cuites. Aussitôt que l'une est retirée, on remet du beurre, puis de la pâte, et on continue de même. Le feu doit être modéré du côté du fond de la che-

minée; il doit être plus animé du côté du manche de la galettoire. On l'entretient au moyen de petits morceaux de bois coupés très-courts, qu'on ajoute au feu dans les endroits où on voit qu'il a besoin d'être animé. Au centre de la galettoire il en faut très-peu. J'entre dans ces menus détails, parce que de la perfection de la cuisson dépend en grande partie la bonté du mets.

En posant la galettoire, qui n'a pas de pieds, sur le fourneau économique, on y fait parfaitement les galettes; elles peuvent aussi se faire dans une poêle comme des crêpes, mais ce n'est pas aussi commode et elles se font moins bien et sont beaucoup plus petites.

Ces galettes sont excellentes et bien moins indigestes que les crêpes. Il faut entretenir convenablement le feu, et surtout savoir le diriger vers le point où la galette paraît moins disposée à prendre une belle couleur.

En famille, on partage chaque galette, à mesure qu'elle sort de la galettoire, en trois ou quatre portions, afin de satisfaire à la fois un plus grand nombre de convives. C'est un mets de déjeuner, peu connu dans une grande partie de la France, et dont l'usage mérite d'être propagé.

Sole de guéret (entremets). — On fait des groux comme il est dit, mais encore plus épais que ceux qu'on mange avec du lait. Lorsqu'ils sont cuits, on les verse dans un plat à moitié creux; on laisse refroidir du matin au soir ou du soir au matin, parce qu'il ne suffit pas qu'ils soient froids, ils se figent en attendant quelques heures. On découpe cette pâte, très-moelleuse mais se tenant bien, en tranches épaisses de deux ou trois centimètres environ; alors ces tranches ont la forme d'une petite *sole*, et, comme le sarrasin se récolte dans les guérets (ou terres labourées), et non dans la mer comme les soles, on a nommé cela *sole de guéret*. On fait chauffer la friture comme il est dit à cet article. On saupoudre de farine de froment les soles de guéret et on les met frire. Lorsqu'elles sont de belle couleur, on retire de la friture, on fait égoutter dans la passoire, et on saupoudre de sucre en servant. C'est très-délicat et peu connu.

Pain frit.

Entremets. — Coupez des tranches de mie de pain ou des tranches d'un pain particulier appelé *pavé anglais*, que l'on

trouve chez la plupart des boulangers, de 1 à 2 centimètres d'épaisseur, en losange, en triangle, en carré ou de telle forme que vous voudrez. Faites chauffer du beurre dans un plat; lorsqu'il est bien chaud sans être roux, mettez-y les morceaux de pain, faites-leur prendre belle couleur de tous côtés et servez. On peut les saupoudrer de sucre râpé.

Pâte frite.

(Entremets). — Sur la planche à pâtisserie mêlez exactement ensemble environ 60 grammes de farine, un œuf, 30 grammes de beurre et autant de sucre; ajoutez un peu de cannelle en poudre. Lorsque la pâte est bien travaillée, amincissez-la avec le rouleau, puis découpez-la soit en lanières, soit avec des emporte-pièce. Faites frire.

Cette pâte est sèche et peut être mangée froide.

On peut encore faire d'excellente pâte frite par le procédé suivant : Battez 4 œufs avec 4 cuillerées de bonne crème, 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, du sucre en quantité suffisante et 30 grammes de beurre, un peu de sel. Ajoutez autant de farine qu'il en faut pour faire une pâte un peu ferme. Après l'avoir roulée et pliée une première fois, roulez-la de nouveau pour l'amincir; ensuite découpez-la en lui donnant des formes gracieuses. Faites frire.

CHAPITRE XVI.

ENTREMETS SUCRÉS.

Les entremets sucrés sont très-nombreux; je ne parlerai pas de tous; car, comme je l'ai dit, mon *Manuel de cuisine* ne saurait être complet; il est approprié à la condition dans laquelle je suppose la maîtresse de maison.

Bouillie.

La bouillie bien faite est un excellent entremets. On la mange aussi à déjeuner; en famille, on la sert tout simplement dans la

casserole où elle a cuit, parce que le gratin en est la portion la plus délicate. Mettez sur le feu les trois quarts du lait destiné à préparer la bouillie, sucrez-le et ajoutez un peu de sel; lorsqu'il est près de bouillir, délayez avec soin une quantité de farine suffisante avec le lait froid, 4 fortes cuillerées de farine formant environ 100 à 110 grammes, pour un litre de lait. Ajoutez du lait bouillant, délayez encore; puis versez cette préparation dans la casserole contenant le reste du lait chaud; tournez et délayez rapidement pour qu'il ne se forme pas de *mottons*. Lorsque la bouillie est bien prise et qu'elle bout, couvrez le feu, et laissez cuire à petits bouillons pendant au moins une heure. Si vous voulez rendre la bouillie plus délicate, au moment de servir, mêlez-y deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. Cette bouillie refroidie, coupée en tranches et servie sur une sauce d'œufs à la neige, fait un entremets des plus délicats.

Beignets.

Beignets de bouillie, ou crème frite (entremets). — Faites une bouillie un peu épaisse (voir l'article précédent); laissez-la refroidir à moitié; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs; délayez bien; versez sur des assiettes jusqu'à épaisseur convenable; laissez refroidir. Coupez la bouillie en losanges; trempez-les dans de l'œuf battu blanc et jaune, auquel vous avez ajouté du sucre et du zeste de citron; panez, retrempez dans l'œuf, panez encore; faites frire. Ces beignets se délitent quelquefois dans la friture lorsqu'elle n'est pas assez chaude pour les saisir fortement.

Beignets de pommes. — Pelez trois belles pommes, et coupez-les en tranches de 1 centimètre d'épaisseur. Après en avoir ôté le cœur, faites mariner dans de l'eau-de-vie et du sucre en poudre. Mettez dans une terrine de la farine que vous délayerez avec deux jaunes d'œufs et un blanc, une cuillerée d'huile d'olive, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de sel et autant d'eau qu'il en faudra pour faire une pâte d'une consistance telle, qu'il en restera une couche d'une certaine épaisseur lorsque vous y passerez vos tranches de pommes; laissez-la ensuite lever pendant deux ou trois heures. Battez en neige le second blanc d'œuf et mêlez-le à la pâte; faites chauffer la friture, plongez les pommes dans la pâte, et retirez-les pour les mettre dans la poêle. On les y laisse jusqu'à ce que les beignets aient pris une belle couleur. Saupoudrez de sucre et servez en montagne.

Beignets de semoule (entremets). — Faites cuire dans du lait bouillant sucré et un peu salé assez de semoule très-fine pour qu'en refroidissant elle soit très-dure. Lorsque la semoule est parfaitement froide et ferme, coupez-la en morceaux de 4 centimètres de diamètre. Passez-les dans la pâte à beignets de pommes et faites frire à grande friture, bien chaude ; faites égoutter dans la passoire ; saupoudrez de sucre en servant.

Beignets de pêches (entremets). — Ces beignets, qui pourraient, au premier abord, paraître devoir l'emporter sur ceux qui sont préparés avec des pommes, leur sont, au contraire, à mon avis du moins, inférieurs. Quoi qu'il en soit, voici la manière de les préparer :

On coupe les pêches en quatre, et on les fait mariner dans du sucre râpé, mouillé d'eau-de-vie ; on les trempe dans la pâte des beignets de pommes épaisse et on les fait frire.

Beignets d'oseille (entremets). — On choisit de belles feuilles d'oseille dont on conserve la queue. On les essuie, puis on les trempe dans une pâte à frire, pour les faire cuire à grande friture ; aussitôt que ces beignets ont pris une belle couleur, on les retire et on les dresse en montagne ; puis on les saupoudre de sucre. L'oseille donne à la pâte un petit goût aigrelet très-agréable.

Beignets de fleurs d'acacia (entremets). — On choisit de belles grappes de fleurs d'acacia, qu'on trempe dans une pâte à frire, et on les fait cuire à grande friture, comme les beignets d'oseille. La friture doit être très-chaude. On y laisse les beignets jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment colorés. On dresse en montagne, puis on saupoudre de sucre.

Le parfum de la fleur d'acacia, qui ressemble à celui de la fleur d'oranger, se conserve en partie dans cette préparation ; de plus, cette friture produit un charmant effet.

Pets de nones ou beignets soufflés.

Prenez :

Farine	500 grammes.
Eau	1 litre.
Œufs	8
Sel	10 grammes.
Zeste de citron	en quantité suffisante.
Beurre	60 grammes.
Rhum	3 petits verres.

Ces proportions suffisent pour un très-gros plat.

Mettez l'eau à chauffer dans une casserolle, ajoutez le sel, le beurre; lorsque l'eau bout à gros bouillons, mettez-y la farine, peu à peu, d'une main, et au moyen d'une cuiller de bois, tournez rapidement, de l'autre main, pour éviter qu'il se fasse des grumeaux, et battez vivement la pâte afin qu'elle ne prenne pas au fond de la casserole : ajoutez le zeste de citron et mêlez bien.

Versez la pâte dans une terrine pour la laisser refroidir un peu, et remuez de temps en temps pour éviter qu'il se forme une peau.

Trois ou quatre heures après, ajoutez les jaunes d'œufs, un à un, en les incorporant bien à la pâte, puis le rhum, et au moment de faire frire, battez les blancs en neige, mêlez-les, avec précaution, à la préparation. Ces beignets doivent frire à grande friture bien chaude : on prend dans une petite cuiller à café un peu de cette pâte, et on la fait tomber avec le doigt dans la friture.

Maïs.

Soufflé de maïs (entremets et déjeuner). — Préparez de la bouillie comme je l'ai dit à l'article *Bouillie de farine de maïs*, sucrez-la; lorsqu'elle est froide, ajoutez-y trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre que vous aurez fait fondre; mélangez le tout; parfumez avec de la fleur d'oranger ou du zeste de citron râpé (on peut se dispenser d'ajouter ces ingrédients). Garnissez une tourtière de beurre; saupoudrez de farine de froment; battez les blancs d'œufs en neige; joignez-les à la bouillie. Versez le tout sur la tourtière; unissez-en la surface ; mettez dans le four du fourneau économique ou sur un feu doux, et posez dessus le four de campagne garni de feu et que vous aurez fait bien chauffer à l'avance. Laissez prendre couleur et monter. Servez chaud et vite. C'est un des entremets les plus délicats qu'on puisse manger.

Gâteau de maïs (entremets et déjeuner). — Faites la bouillie comme ci-dessus; lorsqu'elle est froide, ajoutez deux œufs entiers, un morceau de beurre que vous aurez fait fondre, mêlez le tout; versez votre bouillie dans une tourtière que vous aurez beurrée et saupoudrez de chapelure. Mettez bon feu dessous et dessus pour faire gratiner de manière que le gâteau ne tienne pas à la tourtière; renversez dans un plat, saupoudrez de sucre râpé, glacez avec la pelle rouge et servez.

Pain perdu.

Coupez des tranches de pain de deux centimètres d'épaisseur et de la largeur de la main; donnez-leur une forme régulière. Faites tiédir du lait; sucrez-le et parfumez-le, si vous le voulez, avec de la fleur d'oranger ou du zeste de citron. Placez les tranches de pain dans un plat creux, versez le lait dessus; laissez tremper pendant une heure. Battez des œufs comme pour faire une omelette, mais sans y mettre du poivre; mettez un morceau de beurre dans la poêle; lorsqu'il est chaud, prenez des tranches de pain, trempez-les dans les œufs, enlevez-les avec une écumoire, et mettez-les dans la poêle à côté les unes des autres; faites prendre bonne couleur des deux côtés. Faites de même pour les autres. Servez chaud, après avoir saupoudré de sucre râpé.

Gâteau de mie de pain.

Entremets. — Faites bouillir du lait, jetez-le sur un petit pain de 250 grammes coupé en tranches, placé dans un plat creux et couvert; laissez tremper pendant deux ou trois heures; remuez de manière à bien écraser le pain. Parfumez avec de la vanille en poudre ou du zeste de citron râpé, ou de l'eau de fleurs d'oranger. Ajoutez six jaunes d'œufs et deux blancs pour un litre de lait; sucrez avec du sucre en poudre. Ajoutez les quatre autres blancs d'œufs battus en neige; versez cette préparation dans un moule garni de caramel, comme pour le gâteau à la neige; faites cuire au bain-marie, en mettant du feu sur le couvercle. Laissez refroidir dans le moule, renversez sur un plat et servez avec ou sans sauce d'œufs à la neige ou avec du sirop de groseille.

Cerises.

Gâteau de cerises (entremets). — Faites une pâte avec deux œufs, le blanc et le jaune, 5 grammes de sel, un demi-verre d'eau tiède, 125 grammes de beurre et de la farine en quantité suffisante; la pâte ne doit pas être trop ferme; battez-la avec le rouleau, puis réduisez-la en l'étendant à une épaisseur de 5 millimètres. Beurrez une tourtière et garnissez-la d'une abaisse de cette pâte, coupez ce qui dépasse le bord du plat. Otez les queues et les noyaux de 1200 grammes de cerises de bonne qualité. Placez sur votre abaisse un petit pot à confiture renversé;

rangez les cerises autour du pot et au-dessus, en forme de pyramide, avec 250 grammes de sucre en poudre. Repétrissez l'excédant de pâte que vous avez enlevée autour du plat, pour en faire une nouvelle abaisse, et couvrez-en la préparation; pressez les bords, que vous collez avec un peu d'eau et une pince à pâtisserie. Dorez avec un peu de jaune d'œuf réservé dans cette intention. Mettez dans le four du fourneau économique ou au four une demi-heure après avoir enfourné le pain. Trois quarts d'heure suffisent à la cuisson de ce gâteau, qu'on peut faire aussi cuire sur une chevrette, dans le coin de la cheminée. On entretient dessous un feu doux, et on le couvre avec un four de campagne garni de feu. On peut servir chaud ou laisser refroidir; dans ce dernier cas, on enlève le gâteau du plat sur lequel il a cuit et on le sert sur un plat de porcelaine.

Au moment de manger le gâteau, on fend la croûte supérieure et on enlève le petit pot à confiture, dans lequel s'est concentré tout le jus excédant des cerises; ce jus se répand dans le gâteau et l'améliore sensiblement.

Si l'on ne prenait pas cette précaution, l'abondance du jus des cerises pourrait faire briser la pâte pendant la cuisson, et le jus s'écoulerait dans le plat ou même par-dessus ses bords.

On peut faire un gâteau d'une espèce analogue avec des prunes, des abricots, même avec des pommes ou des poires; mais alors le petit pot devient inutile : ces fruits n'ont pas assez de jus pour que sa surabondance puisse faire crever la pâte. On peut aussi le faire avec des groseilles à maquereau vertes ou à moitié mûres; l'acidité naturelle de ces dernières exige une plus forte proportion de sucre.

Soupe aux cerises (entremets). — Prenez 1 kilogramme de guignes noires dont vous ôtez les queues. Mettez 60 grammes de beurre dans une casserole; laissez-le fondre; ajoutez-y les guignes; tournez. Saupoudrez le tout de farine; faites sauter; ajoutez un verre d'eau et 125 grammes de sucre; laissez cuire.

Faites frire dans du beurre de petits morceaux de mie de pain ayant la forme d'un dé; lorsqu'ils sont bien frits, faites-les égoutter; mettez-les ensuite dans un plat creux; versez dessus les cerises, servez très-chaud et rapidement, afin que les croûtons n'aient pas le temps de se détremper.

Cerises au beurre (entremets). — Prenez de belles cerises anglaises ou de Montmorency; les bigarreaux sont excellents; coupez-leur la queue par la moitié; faites griller des tranches

minces de pain, placez-les au fond d'un plat que vous aurez beurré et qui puisse aller au feu ; rangez par-dessus les cerises les unes à côté des autres, la queue en l'air, parsemez dessus de petits morceaux de beurre, sucrez avec du sucre en poudre ; mettez dans le four du fourneau économique ou sur un feu doux et couvrez avec le four de campagne garni de feu. Après une demi-heure de cuisson, servez, sans changer de plat.

Crèmes.

On peut faire prendre les crèmes dans un plat creux. Les petits pots conviennent mieux pour un repas d'apparat.

Crème au chocolat (entremets). Coupez dans une casserole en très-petits morceaux 200 grammes de chocolat ; et faites fondre sur le feu dans un peu d'eau, en remuant ; ajoutez un litre de lait, laissez cuire pendant dix minutes ; sucrez. Retirez du feu, laissez refroidir à moitié. Délayez huit jaunes d'œufs avec ce chocolat au lait ; passez le mélange et remplissez-en de petits pots ou un plat creux ; faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique ; retirez lorsque la crème est ferme ; laissez refroidir. On peut servir cette crème liquide ; alors, au lieu de la faire cuire au bain-marie, faites lier seulement sur le feu, en tournant rapidement sans laisser bouillir ; puis on la verse dans les pots. Cette crème est la plus coûteuse de toutes ; mais elle est une des meilleures. Les proportions indiquées peuvent suffire pour dix personnes.

Mousse au chocolat. — Prenez 125 grammes de chocolat, coupez par petits morceaux, faites fondre et cuire dans très-peu d'eau, sucrez et laissez refroidir. Prenez neuf blancs d'œufs, battez-les en neige très-ferme, sucrez-les avec sucre râpé ; mêlez bien avec le chocolat et servez en montagne en alternant biscuits à la cuiller avec la mousse. Les jaunes d'œufs peuvent être employés à faire une crème prise.

On peut, au lieu de placer la mousse sur les biscuits, ce qui a l'inconvénient de les recouvrir, l'arranger en montagne dans le plat ou le compotier, couper les biscuits en deux par le travers de leur longueur, et les ranger en couronne autour de la mousse. On peut ajouter à la mousse du caramel fondu dans assez d'eau pour qu'il soit liquide sans être clair, ou du sirop, ou de la gelée de groseilles bien débattue, mais alors il faut la servir aussitôt qu'elle est préparée ; sans cela le caramel ou le sirop s'en sépare. On

peut encore parfumer la mousse avec de la vanille en poudre mêlée avec le sucre râpé avec lequel on la sucre, c'est un fort joli plat facile à faire et peu coûteux.

Crème à la vanille (entremets). — Faites bouillir un litre de lait que vous parfumerez avec du sucre vanillé en poudre ou en y mettant la moitié d'une gousse de vanille fendue en quatre. Retirez la vanille, puis sucrez le lait; battez huit jaunes d'œufs et un blanc, délayez-les avec le lait, passez le tout. Ensuite faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique comme s'il s'agissait d'une crème au chocolat. Si vous voulez la crème liquide, faites lier sur le feu en tournant, mais sans laisser bouillir. Servez froid.

Crème au laurier-amandier (entremets). — Au lieu de vanille, on peut faire bouillir dans le lait deux feuilles de laurier-amandier. Il faut n'employer ce laurier qu'avec prudence : à forte dose, c'est un poison.

Crème au caramel. — Faites du caramel; lorsqu'il est d'une belle couleur, mouillez avec de l'eau bouillante et laissez bouillir jusqu'à ce qu'il se détache de la casserole et forme une liqueur. Arrivé à ce point, retirez du feu et laissez refroidir. Faites bouillir un litre de lait, sucrez-le largement, parce que le caramel est un peu amer. Battez huit jaunes d'œufs et un blanc, délayez-les dans le lait, ajoutez-y le caramel; passez; faites prendre au bain-marie ou dans le fourneau économique. Servez froid. Si on mettait le caramel tandis qu'il est encore chaud, le lait tournerait. Pour améliorer encore cette crème, on peut, pendant qu'elle est à prendre, battre quatre ou cinq des blancs d'œufs en neige bien ferme, y ajouter deux cuillerées de sucre en poudre fine, les bien mélanger en les battant doucement avec les blancs d'œufs, puis étendre cette préparation sur la crème et la remettre au four. Les blancs d'œufs montent, se colorent, donnent à la crème la mine la plus appétissante et ajoutent beaucoup à sa bonté.

Crème au thé (entremets). — Préparez du thé très-fort, et procédez comme pour préparer une crème au caramel.

Crème au café noir (entremets). — Même procédé que pour la précédente.

Crème au café cru. — Faites bouillir dans un verre d'eau 30 grammes de café cru de bonne qualité; au caramel.

Œufs.

Omelette au rhum (entremets et déjeuner). — Battez les œufs

comme l'omelette au naturel; salez peu, ne mettez pas de poivre, faites votre omelette; avant de la plier sur le plat, saupoudrez-la de sucre râpé, mettez un peu de rhum, dressez-la, saupoudrez encore abondamment de sucre râpé, versez-y du rhum pardessus, allumez de suite et servez.

Omelette soufflée (entremets). — Pour six personnes, cassez six œufs; séparez les blancs et battez-les en neige très-ferme. Battez bien les jaunes avec 125 grammes de sucre en poudre; ajoutez du zeste de citron râpé, une pincée de sel. Faites fondre dans un plat, sur un feu doux, 60 grammes de beurre bien frais, et faites chauffer en même temps un four de campagne; il n'est pas nécessaire que le feu de dessous soit vif. Mêlez exactement et rapidement les blancs et les jaunes; versez dans le beurre fondu et bien chaud sans être roux; couvrez avec le four de campagne, garni d'un bon feu. Cinq minutes suffisent pour la cuisson. On reconnaît que l'omelette soufflée est cuite à point lorsqu'en levant le four de campagne on la trouve bien montée. Otez le four de campagne, saupoudrez vivement de sucre; *servez en courant*, car l'omelette *tombe* vite.

Si la cuisine est éloignée de la salle à manger, il faut faire l'omelette dans une chambre voisine. Il n'y a rien d'aussi facile que de bien faire une omelette soufflée : il faut se hâter, voilà tout. C'est un mets fort peu coûteux, et cependant recherché. On peut mêler une demi-cuillerée de fécule de pommes de terre aux jaunes d'œufs : elle soutient l'omelette.

Œufs au lait (entremets et déjeuner). — Cassez quatre œufs, délayez avec 125 grammes de sucre en poudre et 1 litre de lait; passez; mettez dans un plat creux. Faites cuire au bain-marie, recouvert du four de campagne garni de feu. Lorsque le mélange est pris, saupoudrez la surface de sucre et passez-y la pelle rouge. On fait parfaitement prendre dans le four du fourneau économique.

On peut parfumer ce mets comme les crèmes; alors le lait est mêlé aux œufs pendant qu'il est encore tiède.

On peut faire d'une manière analogue des *œufs à l'eau;* il faut alors y ajouter un peu de zeste de citron ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. On sert ce mets chaud ou froid.

En augmentant le nombre d'œufs, tout en ne laissant que deux blancs, il devient beaucoup plus délicat.

Œufs au lait en forme (entremets et déjeuner). — Battez en neige les blancs de six œufs; battez les jaunes avec 60 ou 80

grammes de sucre en poudre; mêlez le tout. Ajoutez un verre de bon lait que vous aurez d'abord fait bouillir; mêlez de nouveau. Préparez à l'avance du caramel, en mettant dans une petite casserole 60 grammes de sucre et une cuillerée d'eau; lorsqu'il a pris une belle couleur, versez-le dans un moule de cuivre ou de fer-blanc sans manche, et faites-le circuler tout autour du moule pour qu'il en soit bien garni partout; versez les œufs dans ce moule; faites cuire au bain-marie. Lorsque la préparation est prise, mettez le moule dans de l'eau froide, et quand la masse est refroidie, renversez doucement sur un plat placé sur le moule même.

Œufs à la neige (entremets et déjeuner). — Mettez dans une casserole peu profonde un litre de lait, vous ajouterez un morceau de vanille ou d'écorce de citron; sucrez-le fortement; faites bouillir. Cassez six œufs; séparez les blancs, battez-les en neige très-ferme, et ajoutez-y deux bonnes cuillerées de sucre en poudre; mêlez. Prenez avec une cuiller un morceau de cette neige, que vous placez sur le lait bouillant : en y introduisant la cuiller, la neige s'en détache aussitôt. Procédez de même jusqu'à ce que la surface du lait soit garnie de gros flocons. Alors tournez le premier sens dessus dessous, pour qu'il cuise également des deux côtés; faites de même successivement pour les autres. Ne laissez cuire qu'un instant : retirez de la casserole, avec une écumoire, les œufs en neige cuits, et rangez-les dans un plat. Procédez ainsi pour toute la neige, puis faites retomber dans la casserole le lait qui se trouve sous les blancs d'œufs cuits. Délayez alors les jaunes peu à peu avec quelques cuillerées du même lait, et versez le tout dans la casserole; tournez pour faire prendre *sans laisser bouillir*. Lorsque le liquide est pris, enlevez le citron ou la vanille; versez avec adresse la crème sous les blancs d'œufs; ils se soulèvent et surnagent. C'est un plat d'un aspect très-agréable, peu coûteux et excellent.

Gâteau de lait cuit à la Marie-Aubrun (entremets). — Prenez deux litres de lait, ajoutez de la vanille, mettez sur le feu, faites réduire à moitié, sucrez convenablement. Laissez un peu refroidir, retirez la vanille, séparez soigneusement les jaunes de huit œufs, battez-les en ajoutant le lait peu à peu. Enduisez bien partout un moule de caramel d'un joli blond; mettez-y la préparation, faites prendre au bain-marie avec feu dessus. Lorsque le gâteau se détachera comme de lui-même du moule, retirez du feu, laissez refroidir et renversez sur un plat que vous posez sur le moule.

Gâteau à la neige (entremets). — Battez huit blancs d'œufs en neige très-ferme, ajoutez-y 100 grammes de sucre râpé. Préparez à l'avance, avec 100 grammes de sucre, un caramel d'une belle couleur. Enduisez un moule avec ce caramel; versez dedans les œufs battus, et faites cuire au bain-marie jusqu'à ce qu'en y enfonçant une paille on la retire sèche. Faites avec les huit jaunes d'œufs une crème au caramel; mais au lieu de la faire prendre en bain-marie, tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée. Renversez le gâteau sur un plat aussitôt que vous le retirez de l'eau bouillante; frappez sur le moule pour le faire détacher; versez la sauce autour. Servez. C'est un très-joli-plat.

Pommes et poires.

Pommes cuites au four (déjeuner). — Faites très-légèrement, en ne coupant que la peau à des pommes de reinette de Canada, une incision annulaire par le milieu, entre la tête et la queue de chaque pomme : rangez-les sur une tourtière en ayant soin de les placer sur la queue, et mettez dans le four du fourneau économique à chaleur un peu vive, ou dans le four à moitié cuisson du pain; surveillez attentivement pour éviter qu'elles ne brûlent; aussitôt que la partie supérieure de la peau s'est soulevée en forme de calotte et que la chair blanche qui apparaît est cuite, retirez du four avec précaution et servez de suite. C'est une des plus jolies manières de faire cuire les pommes.

Charlotte de pommes (entremets et déjeuner). — Pelez des pommes qui cuisent facilement; enlevez les cœurs; mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, de la cannelle, et du sucre en quantité telle, qu'elles soient sucrées convenablement. Couvrez; laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; ajoutez un morceau de beurre. Coupez la mie d'un pain rond en tranches de 1 centimètre et demi d'épaisseur; taillez dans cette mie un rond de la grandeur du fond du moule que vous devez employer, et coupez le reste en tranches de même hauteur que le moule; beurrez largement ce dernier; garnissez-le partout avec le rond et les tranches de mie de pain; versez-y la marmelade; recouvrez le tout de tranches de mie de pain enduites de beurre; faites cuire comme les macaronis en timbale. Servez chaud en renversant sur un plat. Au lieu de beurrer le moule, on peut faire tremper la mie de pain dans du beurre fondu. On peut aussi tailler la mie de pain du fond

en triangles allongés, dont toutes les pointes viennent se réunir au centre sans laisser entre elles aucun intervalle. Enfin, si l'on veut rendre la charlotte beaucoup plus délicate, on ajoute à la marmelade de pommes 250 grammes de gelée de groseilles ou de marmelade d'abricots.

Pommes meringuées (entremets). — Faites une marmelade comme pour préparer une charlotte; garnissez de tranches de mie de pain frites dans du beurre le fond d'un plat qui puisse supporter l'action du feu; placez la marmelade dessus en lui donnant une forme un peu conique. Battez trois blancs d'œufs en neige; ajoutez-y 65 grammes de sucre râpé; couvrez les pommes avec ces blancs; saupoudrez de sucre. Mettez le plat sur de la cendre chaude : la porcelaine en supporte la chaleur sans se briser; couvrez avec le four de campagne préalablement chauffé et garni de feu. Lorsque les blancs sont montés et un peu colorés, servez. On peut mettre aussi dans le four du fourneau.

Marmelade de pommes au riz au lait. — Préparez d'une part une marmelade, et de l'autre du riz au lait bien sucré dans lequel vous faites bouillir un morceau d'écorce de citron. Mettez dans un plat une couche de marmelade, puis une de riz, une seconde de marmelade, une seconde de riz; donnez au tout une forme un peu conique; recouvrez de blancs d'œufs sucrés et battus en neige; faites cuire comme les pommes meringuées. C'est un mets très-délicat.

On peut aussi faire cuire les pommes entières sur le plat avec du beurre; après les avoir pelées, vidées et sucrées, les garnir de riz au lait, les saupoudrer de sucre et leur faire passer quelques instants sous le four de campagne.

Pommes au beurre (entremets). — Pelez les pommes entières; videz les pommes avec un vide-pomme, petit tuyau en fer-blanc de 0m10 à 0m12 de hauteur, sur 15 millimètres de diamètre d'un bout et 23 millimètres de l'autre, dont le bord est arrondi pour ne pas blesser la main qu'on appuie dessus quand on fait pénétrer l'instrument dans la pomme; le cœur de la pomme reste dans le tuyau. Coupez des tranches de pain de la grandeur des pommes. Beurrez le fond d'une tourtière, et placez-y les ronds de pain et les pommes par-dessus. Mettez du beurre, auquel vous aurez ajouté du sucre en poudre, dans le vide résultant de l'enlèvement du cœur de la pomme; saupoudrez le tout de sucre râpé; mettez sur un feu doux et couvrez

avec un couvercle garni de feu ; au bout de trois quarts d'heure environ les pommes sont cuites. On les sert dans la tourtière ou on les enlève avec soin sur leur pain, qui se trouve rissolé, pour les placer sur un autre plat. On détache avec quelques gouttes d'eau bouillante ce qui peut être resté au plat, et on le verse sur les pommes. On met un peu de gelée de groseilles au centre de chaque pomme et on sert.

Poires au beurre (entremets). — Après les avoir pelées sans les vider et en leur conservant leur queue, on les range debout dans la tourtière avec du sucre, du beurre et de l'eau. On les fait cuire avec du feu dessus et dessous. Il faut beaucoup plus de temps pour faire cuire des poires, même très-fondantes, que pour faire cuire des pommes. On détache du fond du plat le jus qui pourrait s'y être attaché, pour le verser sur les poires. On ne met pas de tranches de pain sous les poires pendant la cuisson; mais on pourrait en faire frire dans du beurre et les placer sous les poires en les servant.

Au lieu d'eau pour détacher le jus du plat, on pourrait employer du vin. On laisserait faire un bouillon. On pourrait aussi meringuer les poires comme il est dit des pommes ou les garnir de riz au lait.

Pommes de terre.

Gâteau de pommes de terre (entremets et déjeuner). — Pelez des pommes de terre rondes, essuyez-les et mettez-les entières dans une casserole : elles s'écraseront plus facilement; ajoutez assez de lait pour qu'elles y baignent, un peu de sel; laissez cuire. Pendant qu'elles sont chaudes, passez-les dans la passoire avec le pilon à purée. Ajoutez trois jaunes d'œufs, les blancs battus en neige, du sucre en poudre, de la fleur d'oranger ou du zeste de citron, ou encore de la vanille en poudre, un peu de sel, un gros morceau de beurre, une cuillerée de fécule; mêlez. Garnissez exactement de beurre un moule de métal et saupoudrez-en tout l'intérieur de mie de pain bien émiettée et passée; cette mie doit s'attacher partout au beurre; on peut remplacer la mie de pain par de la farine; puis versez les pommes de terre dans le moule; il doit être à moitié plein. Mettez dans le four du fourneau économique ou garnissez un grand fourneau de cendre rouge mêlée de braise; faites un trou au milieu, et placez-y le moule; couvrez avec le four de campagne portant beaucoup de braise; laissez cuire pendant

environ trois quarts d'heure. Lorsque le gâteau est bien monté, retirez le moule du feu, placez un plat à son orifice; renversez. Si le gâteau est bien cuit, il se tiendra en forme; cependant il n'est pas rare qu'il s'affaisse. On peut le faire aussi dans un plat un peu creux, dans lequel on le sert.

Gâteau de pommes de terre à la crème. — Faites cuire des pommes de terre à la vapeur; après les avoir pelées, passez-les dans la passoire avec le pilon à purée; délayez-les avec du lait chaud très-sucré et ajoutez autant de bonne crème épaisse, un peu de sel; mêlez-bien; versez dans un plat creux bien beurré qui puisse aller au feu, et mettez dans le four du fourneau économique, ou sur un feu doux avec le four de campagne garni de feu par-dessus; laissez cuire une demi-heure; servez sans changer de plat. On peut remplacer la crème par un gros morceau de beurre, mais ce n'est pas aussi bon.

Soufflé de pommes de terre au lait (entremets et déjeuner). — Faites-les cuire, et passez-les comme les précédentes; mettez du beurre, du sucre en poudre et un parfum quelconque; délayez trois jaunes d'œufs; mélangez-les; tournez pendant quelques instants. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige; mêlez bien le tout; dressez sur un plat beurré qui puisse aller au feu. Unissez la surface; saupoudrez-la de sucre; mettez sur le feu avec un four de campagne bien garni de feu; puis lorsque le soufflé est monté, glacez avec la pelle rouge. Servez vite... C'est une des meilleures manières de préparer les pommes de terre.

Croquettes de pommes de terre (entremets). — Préparez-les comme pour faire des boulettes. (Voy. *Boulettes de pommes de terre.*) Mais, au lieu d'y mettre du poivre et du persil, sucrez et parfumez avec de l'eau de fleurs d'oranger ou du zeste de citron. Faites frire dans du beurre chaud, dans un plat. Saupoudrez de sucre. Servez. Ces croquettes sont beaucoup plus délicates lorsqu'elles sont faites avec des pommes de terre pilées.

Croquettes de pommes de terre au poisson. — On les prépare comme les autres, mais on y ajoute du poisson cuit et divisé par petits morceaux; souvent on emploie de la morue cuite à l'avance comme il est dit à l'article *Morue*.

Pouding.

Pouding au pain (entremets). — Coupez en tranches un petit pain de 250 grammes au plus, comme si vous vouliez tailler

la soupe, et rangez les tranches dans un plat creux avec 250 grammes de sucre en poudre. Cassez quatre œufs dans un autre plat creux; battez-les un peu; ajoutez 1 gramme de cannelle en poudre, le zeste de la moitié d'un citron râpé, 5 grammes de sel, 2 cuillerées de rhum et un demi-litre de lait tiède. Délayez bien le tout, et versez sur le pain. Le *lendemain*, mélangez parfaitement et ajoutez 250 grammes de raisins de Malaga, dont vous aurez ôté les pepins, et 125 grammes de raisins de Corinthe. Mêlez encore avec soin. Beurrez un moule de cuivre ou de fer battu, ou, à défaut de moule, une casserole; garnissez-en le fond et le pourtour d'un rond et d'une bande de papier; versez dedans la préparation ; mettez au four un instant après avoir enfourné le pain, ou faites cuire dans le four du fourneau économique ou dans la cendre chaude du foyer en couvrant le moule avec un four de campagne garni de feu. Une heure de cuisson suffit ordinairement. Pour s'assurer que le pouding est cuit, on y enfonce un petit morceau de bois; il doit en être retiré sec quand il est cuit à point. Laissez refroidir dans le moule et renversez sur un plat quand il est froid.

Pouding au rhum (entremets). — On fait cuire 125 grammes de vermicelle très-fin qu'on peut remplacer par de la semoule, dans une quantité de lait telle, qu'il devienne très-épais; il en faut environ 1 litre; on y mêle 1 cuillerée de farine, 2 ou 3 cuillerées de sucre râpé, 3 jaunes d'œufs, 4 cuillerées de rhum, une pincée de sel. Enfin on ajoute à tout cela 150 grammes de raisins de Malaga, dont on a enlevé les pepins, 60 grammes de raisins de Corinthe et un morceau de cédrat coupé en tranches très-minces. On mélange exactement le tout, et on verse la préparation dans un moule bien beurré et saupoudré au préalable de sucre en poudre. On fait cuire au bain-marie pendant deux heures; l'eau doit être constamment en ébullition. Il faut veiller à ce qu'elle ne pénètre pas dans le moule, et en ajouter de temps en temps de nouvelle, bouillante, parce que celle que contient le bain-marie s'évapore assez rapidement. Lorsque la cuisson est terminée, on renverse le moule sur un plat, et on arrose le pouding avec quatre ou cinq cuillerées de rhum. On y met le feu et on sert pendant que le liquide est en flammes.

Pouding à la crème (entremets). — Préparez le vermicelle ou la semoule comme je viens de le dire; faites du caramel de belle couleur, enduisez-en le moule tout autour, versez-y la prépara-

tion, puis placez le moule dans un bain-marie : laissez cuire pendant trois quarts d'heure ; retirez du feu et laissez refroidir dans le moule. Cela fait, préparez une sauce comme celle qui accompagne les œufs à la neige ; servez le gâteau froid dans un plat creux, la sauce alentour. C'est un fort joli et un fort bon plat.

Pouding au riz (entremets). — Faites cuire dans un demi-litre de lait 60 grammes de bon riz de Caroline, lavé soigneusement ; continuez la cuisson jusqu'à ce que le riz soit en bouillie. Laissez refroidir en remuant, pour éviter qu'il ne se forme une peau. Ajoutez de la vanille en poudre, du sucre râpé, de manière à bien parfumer et sucrer.

Faites fondre sur le feu, dans un demi-litre d'eau, 10 grammes de belle colle de poisson coupée en petits morceaux. Laissez cuire jusqu'à ce que le liquide soit réduit au quart.

Battez environ un quart de litre de bonne crème bien fraîche, jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. (Voir *Fromage à la crème fouettée.*) Mêlez le tout. Mettez la préparation dans un moule que vous placez au frais jusqu'à ce qu'elle soit prise ; il faut deux heures. Renversez le pouding sur un plat et versez dessus un quart de litre de sirop de groseilles ou de framboises. C'est un fort beau plat ; les doses indiquées peuvent suffire à un service de dix personnes.

Pouding anglais. — Prenez 350 grammes de farine, 125 gr. de graisse de rognon de bœuf hachée très-fin, 100 grammes de raisins de Corinthe, 100 grammes de raisins de Malaga : mettez le tout dans un vase creux, ajoutez-y deux œufs, le blanc et le jaune, deux cuillerées de rhum, puis du lait en quantités uffisante ; mêlez le tout pour former une pâte moins ferme que la pâte de pain, mais plus épaisse que celle de la friture. Placez dans un autre vase creux un linge bien propre, versez-y la préparation : rassemblez les coins du linge et attachez-les avec une ficelle un peu au-dessus de la pâte de manière à former une boule. Placez cette boule dans une casserole avec de l'eau bouillante et faites cuire au moins 3 heures ; ayez soin que l'eau bouille toujours et ajoutez-en à mesure qu'elle diminue.

Pour le servir on fait une sauce ainsi préparée : mettez dans une casserole environ les 2/3 d'un verre d'eau avec 100 grammes de sucre ; quand cette eau bout, ajoutez-y, en tournant toujours, gros comme une grosse noix de beurre dans lequel vous avez pétri à l'avance une cuillerée à café de farine ; quand la sauce

est liée, ajoutez du rhum en quantité égale à celle d'eau, faites chauffer, mais sans bouillir. Développez le pouding, servez chaud et la sauce à part dans une saucière, ce pouding doit se couper par tranches ; ces quantités suffisent pour douze personnes.

Pour nettoyer les raisins de Corinthe, prenez deux bonnes cuillerées de farine, mettez-les dans une assiette avec les raisins, frottez-les bien dans les mains avec la farine à plusieurs reprises, pour détacher toutes les queues, mettez ensuite dans une passoire, remuez les raisins en frottant toujours et toutes les queues tomberont.

Châtaignes ou marrons.

Purée de châtaignes (entremets). — Faites une fente transversale à la peau de bonnes châtaignes ou marrons, faites-les cuire dans de l'eau un peu salée ; enlevez la peau, jetez-les dans le mortier, pilez-les et éclaircissez la pâte avec un peu de lait pour pouvoir la passer comme une purée. Faites ensuite fondre du beurre bien frais dans une casserole ; ajoutez-y la purée et du sucre en poudre ; tournez, éclaircissez avec un peu de lait ; on peut ajouter un peu de zeste de citron râpé. Cette purée doit être assez consistante. Laissez mijoter pendant un quart d'heure, tout en prenant garde que la purée ne brûle ; dressez sur un plat ; saupoudrez de sucre, glacez avec la pelle rouge. Servez. On peut colorer cette purée avec du carmin. Cet entremets, peu connu, est fort bon ; l'addition d'un peu de vanille en poudre le rend encore plus délicat.

Purée de châtaignes vermicellées (entremets). — Faites cuire les châtaignes comme je viens de l'indiquer ; écrasez-les dans le mortier ; parfumez avec du zeste de citron, de la vanille ou de la fleur d'oranger pralinée ou pilée. Sucrez avec du sucre en poudre ; mêlez bien le tout pour obtenir une pâte ferme, que vous forcez à passer à travers une passoire fine au moyen d'un pilon ; il se forme ainsi de petits filaments qui ressemblent à du vermicelle fin, et qui tombent sur le plat destiné à paraître sur la table. Cette préparation donne à la purée de châtaignes une grande apparence de légèreté ; mais, lorsqu'on la sert, les filaments se rapprochent et s'agglomèrent dans les parties sur lesquelles la cuiller appuie : néanmoins c'est un fort joli et fort bon plat. On peut diviser la purée en plusieurs parties, en colorer l'une avec du carmin et laisser à l'autre sa couleur naturelle ; il suffit pour cela d'employer deux passoires ; on prend tantôt

l'une, tantôt l'autre, et on obtient une pyramide panachée dont l'effet est charmant.

Surprise de marrons (entremets). — Faites cuire 50 marrons comme ci-dessus; pelez-les; faites-les passer un instant dans une casserole, surun feu doux, avec 125 grammes de beurre et autant de sucre; laissez refroidir à moitié et passez-les à la passoire comme les châtaignes vermicellées; une fois en montagne dans le plat où vous devez servir, couvrez-les d'une crème fouettée; mettez le plat sur de la glace et ne l'en retirez qu'au moment de servir.

On peut aromatiser la crème et les marrons avec de la vanille, de la fleur d'oranger ou du citron.

Cinquante marrons ainsi préparés fournissent un plat pour douze personnes. A Paris, la quantité de crème fouettée pour ce plat peut coûter 60 à 80 centimes.

Potiron, ou citrouille, ou courge.

Purée de potiron. — On pèle et on coupe par morceaux une certaine quantité de potiron, et on le fait cuire à couvert à très-peu d'eau et une pincée de sel. Lorsqu'il est bien cuit, on le fait égoutter et on le passe. On met alors dans une casserole un morceau de beurre; lorsqu'il est chaud, on y ajoute le potiron et un peu de farine; on tourne; puis on mouille avec du lait, on ajoute du sucre et on ne laisse pas bouillir. Au moment de servir, on peut saupoudrer de sucre la surface et y appliquer la pelle rouge.

Soufflé de potiron (entremets). — On prépare le potiron comme pour la purée. On garnit, de beurre saupoudré de farine, un plat qui puisse aller au feu. On ajoute à la purée deux ou trois jaunes d'œufs selon la grosseur du plat, puis on bat les blancs en neige bien ferme, et on les ajoute à la préparation, qu'on verse dans le plat; on met dans le four du fourneau économique ou on pose sur un feu doux, et on met le four de campagne bien garni de feu, après avoir garni la surface du soufflé de sucre en poudre. Lorsque le soufflé est suffisamment monté, on sert vite. C'est excellent.

Riz.

Riz au lait (entremets et déjeuner). — Trois cuillerées de riz

suffisent pour un litre de lait; après l'avoir bien lavé et égoutté, mettez-le dans le lait bouillant, si vous voulez qu'il ne s'écrase pas trop ; sucrez, mettez un peu de sel. En le mettant dans le lait froid, il se délite davantage et gratine plus facilement; faites cuire à petit feu pendant une heure et demie environ. Le riz ne doit pas être très-épais. Pour le rendre plus délicat, au moment de servir, ajoutez deux jaunes d'œufs que vous délayez avec un peu de lait froid, avant de les mêler au riz en tournant sans bouillir. Un peu de zeste de citron ou d'eau de fleur d'oranger donne à ce mets un parfum agréable. Si vous servez dans une casserole de porcelaine ou dans un plat creux, saupoudrez fortement de sucre et glacez avec la pelle rouge. On peut encore mettre le riz, le lait et le sucre ensemble, et laisser cuire très-longtemps, trois heures, par exemple; on ne remue pas souvent. Il faut un feu très-modéré. Le riz prend une couleur jaunâtre et il est entièrement crevé; le lait s'épaissit, et il forme une espèce de crème. C'est très-bon.

En parfumant le riz au lait avec une tasse de bon café noir, on obtient un plat très-distingué et excellent; mais il faut le sucrer davantage. On peut aussi y ajouter du chocolat, ce qui n'est pas moins bon.

Soufflé de riz (entremets). — Faites cuire le riz comme pour faire du riz au lait épais; sucrez, salez légèrement, laissez refroidir à moitié. Cassez trois œufs; ajoutez les jaunes au riz, et les blancs battus en neige. Beurrez un plat qui puisse supporter l'action du feu. Remplissez-le à moitié avec le riz, mettez dans le four du fourneau économique ou mettez dessous un feu doux, et couvrez avec le four de campagne chaud et garni de feu. Lorsque le riz est bien monté, servez rapidement après avoir saupoudré la surface de sucre râpé.

Gâteau au riz (entremets). — Préparez du riz au lait comme je viens de l'indiquer, bien sucré et très-épais, cinq cuillerées pour un litre de lait, et mettez-y un morceau d'écorce de citron ou de la vanille, et un peu de sel; lorsqu'il est cuit, retirez l'écorce de citron; ajoutez, lorsque la masse est un peu refroidie, quatre œufs, moins deux des blancs ; mêlez le tout. Beurrez avec soin le pourtour et le fond d'un moule, saupoudrez-le avec de la mie de pain émiettée et passée. Versez le riz dedans ; mettez dans le four du fourneau économique ou placez le moule dans de la cendre rouge, et couvrez-le avec un four de campagne chaud et garni de feu. La mie de pain doit gratiner et former une croûte.

Renversez avec précaution sur un plat ; servez. Ce mets est également bon chaud ou froid.

On peut parfumer le gâteau avec une tasse de café noir très-fort. Dans ce cas, il faut avoir soin de mettre le café dans le riz pendant la cuisson et employer moins de lait, parce qu'il faut que la pâte qu'il forme soit très-épaisse. On peut servir autour du gâteau de riz une sauce d'œufs à la neige ou du sirop de groseilles.

Entremets sucrés divers.

Blanc-manger. — Mondez 500 grammes d'amandes douces à l'eau bouillante ; ajoutez-y 10 ou 12 amandes amères aussi mondées ; pilez-les dans un mortier, en les mouillant peu à peu avec une demi-cuillerée de lait chaque fois ; lorsqu'elles sont réduites en une pâte très-fine, mettez-les dans une terrine et délayez-les avec un litre de lait bouillant et sucré avec 350 grammes de sucre ; passez le lait d'amandes dans un torchon neuf ou mouillé que vous tordez fortement ; faites fondre à l'avance 40 grammes de colle de poisson dans de l'eau chaude, mêlez-la au lait d'amandes ; versez le tout dans un moule et faites prendre en lieu frais et mieux dans la glace. Pour faire sortir du moule la préparation, plongez-le vivement dans l'eau bouillante et renversez doucement sur un plat.

On peut préparer le blanc-manger par une autre recette : faites, comme pour la recette précédente, une émulsion d'amandes ; mais, au lieu de mouiller les amandes pilées avec du lait, faites bouillir un pied de veau dans un litre d'eau pendant trois heures : le pot doit être constamment maintenu plein, afin d'avoir un litre de bouillon, versez sur les amandes pilées ; passez-le dans un torchon neuf et mouillé ; sucrez ; parfumez avec de la vanille, de la fleur d'oranger, ou du zeste de citron, pendant que le liquide est encore tiède ; puis versez dans un moule et laissez refroidir ; renversez ensuite sur un plat en plaçant autour une couronne de biscuits. Si l'on entoure le moule de glace une demi-heure avant de servir, le blanc-manger sera meilleur.

Pour faire un blanc-manger au rhum ou au kirsch, on ajoute deux petits verres de l'une de ces liqueurs avant de verser dans le moule.

Crème à la bavaroise. — Prenez :

Crème bien fraîche et un peu épaisse . . .	1/2 litre.
Colle de poisson en feuilles	4 grammes.
Sucre en poudre très-fin.	100 —

Coupez la colle de poisson en petites lanières très-étroites, mettez-la fondre dans un demi-verre d'eau au bain-marie; il faut au moins une heure. Retirez du feu, laissez complétement refroidir, passez au tamis en ajoutant à la crème ; battez le tout comme il est dit pour la crème fouettée. Lorsque la crème est bien montée, ajoutez le sucre ; dressez sur un compotier, entourez de biscuits à la cuiller coupés par moitié. On peut parfumer la crème avec deux cuillerées de kirsch mises dans la crème avant de la fouetter, ou avec de la vanille en poudre, ou encore avec du chocolat réduit en poudre fine qu'on ajoute lorsque la crème est montée avant de la dresser. Cette crème ne peut pas se faire par les temps chauds, ou bien il faut de la glace.

Clafouty (mets limousin). — Farine , 200 grammes ; sucre râpé, 150 à 200 grammes ; sel, 5 grammes; fruits frais, 750 grammes; jaunes d'œufs, 4 ; lait, 1/2 litre. Mettez la farine dans un plat creux ; ajoutez-y les jaunes d'œufs et le sel ; délayez en versant le lait.

Si le clafouty est préparé avec des fruits à noyau, tels que prunes, cerises, abricots, on enlève les noyaux.

Versez la pâte dans une tourtière bien beurrée, que vous placez sur un feu un peu vif. Lorsque le beurre paraît fondu et que vous vous êtes assuré que le fond commerce à prendre en tâtant avec une cuiller, placez dans la pâte qui est encore liquide les fruits préalablement mêlés avec le sucre râpé, mettez dans le four du fourneau économique, ou couvrez avec un four de campagne bien chaud et garni de feu. D'abord le gâteau monte, puis il retombe. On le laisse cuire au moins pendant une heure, en ayant soin qu'il ne brûle pas par-dessous. On enlève le four de campagne au moment où la cuisson est terminée. Le gâteau doit avoir pris alors une belle couleur. On le retire du feu, on le laisse un peu refroidir, et on le détache avec soin des parois de la tourtière à l'aide d'un couteau ; puis on le renverse sur un plat, pour servir froid.

On peut remplacer les fruits frais par 500 grammes de pruneaux qu'on fait cuire à l'avance, ou par des raisins secs, ou

même par des poires ou despommes crues coupées en tranches. On peut aussi augmenter la proportion de sucre, surtout si l'on emploie des prunes de reine-Claude.

Gâteau de pruneaux à la bouillie (entremets et déjeuner). — Faites une bouillie épaisse ; sucrez le lait avant d'y mettre la farine (voy. la manière de délayer la farine à l'article *Bouillie*) ; laissez refroidir la bouillie et ajoutez-y des jaunes d'œufs en mêlant bien. Faites cuire de bons pruneaux, sucrez-les convenablement ; ôtez-en les noyaux. Beurrez une tourtière, mettez une couche de bouillie, une couche de pruneaux, une nouvelle couche bouillie ; saupoudrez de sucre ; mettez dans le four du fourneau économique ou couvrez avec le four de campagne bien garni de feu. Lorsque le tout est bien pris et bien coloré, servez.

Lait cuit d'Ernée (Mayenne). — Mettez 2 litres de bon lait bien frais, 100 grammes de sucre et un bouille-lait (voy. la description de cet instrument), dans une casserole de cuivre, sur un bon feu, qu'il faut entretenir avec soin. Pendant l'ébullition, remuez souvent, afin de prévenir la formation de la peau à la surface du lait. Laissez-le réduire des deux tiers environ. Le lait s'épaissit et prend une teinte analogue à celle qui a reçu le nom de couleur saumon. Servez froid, dans un compotier. En été, ce mets paraît d'autant meilleur qu'il est servi plus froid.

Cet entremets, peu connu et excellent, est très-peu coûteux ; c'est une bonne ressource, à la campagne surtout, où le lait n'a que peu de valeur.

Poires au roux (déjeuner). — Pelez des poires, coupez-les en quartiers, et mettez-les cuire dans une casserole, avec de l'eau en quantité suffisante pour qu'elles y baignent ; ajoutez un peu de sucre si les poires ne sont pas d'une espèce naturellement sucrée. Lorsque la cuisson est à demi opérée, faites dans une casserole un roux avec une assez forte proportion de beurre ; mouillez avec le jus des poires, mettez le roux avec les poires, laisser achever la cuisson. Il faut que la sauce soit bien liée et pas trop claire. Faites griller de petites tranches de pain minces ; rangez-les au fond d'un plat ; versez les poires dessus. Servez. C'est un excellent mets.

CHAPITRE XVII.

PATISSERIE.

Généralités.

Je n'ai point la prétention de donner ici un manuel complet de pâtisserie ; c'est un art difficile, tout à fait distinct de l'art culinaire, qui demande une certaine étude et surtout beaucoup d'habitude et de pratique. Je me bornerai à donner la recette des pâtisseries qu'on peut faire facilement dans un ménage, et qui souvent ne sont pas inférieures à celles que confectionnent les pâtissiers.

Il est indispensable, pour faire de la pâtisserie, d'avoir une ou plusieurs plaques de tôle mince, avec ou sans rebords, et des tourtières de différentes dimensions, qui, d'ailleurs, trouvent leur emploi pour d'autres préparations culinaires, et sur lesquelles on place les diverses pâtisseries pour les enfourner et les faire cuire. Il faut aussi se munir d'une petite pince plate en fer, dont les bouts sont dentelés, et qui sert à pincer la pâte pour la souder ou pour l'orner. J'ai indiqué à l'article *Cuisine* les autres ustensiles nécessaires à la préparation de la pâtisserie.

Ce qui présente le plus de difficulté dans cette préparation, c'est la cuisson, parce que l'habitude seule peut faire acquérir la connaissance du degré de chaleur à donner au four, et que le succès de l'opération en dépend en grande partie.

Un pâté contenant de la viande doit être enfourné en même temps que le pain ; il doit rester dans le four une ou deux heures, suivant son volume. Le moment le plus convenable pour enfourner les galettes et les tartes est dix ou quinze minutes après le pain ; mais il y a certaines pâtisseries, surtout celles qui sont sucrées, qui demandent un four moins chaud. Il faut remarquer que la présence du pain dans le four en rend la température beaucoup moins élevée que si, pour y placer les galettes, on laissait écouler le même temps après l'avoir chauffé sans avoir enfourné le pain.

Il est toujours convenable, pour faire cuire la pâtisserie, de

chauffer le four comme si l'on devait faire du pain : c'est un point de départ pour en déterminer la température; d'ailleurs, lorsqu'un four n'est pas chauffé tous les jours, il est indispensable qu'il le soit complétement, lors même qu'on n'a besoin que d'une chaleur moins forte, parce que, sans cette précaution, il ne serait chauffé qu'à la surface et se refroidirait trop promptement.

Lorsqu'on a enfourné quelques pâtisseries, il faut les visiter de temps à autre pour s'assurer qu'elles prennent assez de couleur sans toutefois en prendre trop. Si elles n'en prenaient pas assez, on ajouterait de la braise, soit dans le four, sur les côtés, soit à la bouche du four, selon le besoin. Si, au contraire, les pâtisseries étaient trop colorées, on ouvrirait la bouche du four.

Un petit four spécialement consacré à la pâtisserie est chose très-commode à la campagne; cependant il ne faut pas qu'il soit trop petit : la chaleur ne s'y conserverait pas assez longtemps.

Pâté.

Pâté en croûte (rôt et déjeuner). — Lorsqu'on se propose de préparer un pâté, il faut avant tout réunir et disposer à l'avance les viandes qui doivent en garnir l'intérieur. S'il entre du jambon, il faut le faire cuire la veille, comme je l'ai indiqué à l'article *Jambon;* mais on ne peut faire un bon pâté avec du jambon seul; il faut y mêler du veau ou de la chair de volaille et du lard. Les pâtés de jambon et de veau sont ceux dont on fait le plus habituellement usage. On peut leur adjoindre de la volaille ou du gibier.

Nous prendrons pour exemple un pâté composé de jambon, de lard et de veau. C'est ordinairement de la rouelle qu'on emploie. Il faut qu'elle soit tendre; c'est une des premières qualités des viandes renfermées dans un pâté. Pour atteindre ce but, il faut la battre fortement avant de l'employer. On coupe le jambon cuit à l'avance par fragments, en retranchant toutes les parties qui ne seraient pas parfaitement tendres ou qui se détacheraient des principaux morceaux; on les ajoute à la chair à pâté ou farce qui doit garnir les viandes contenues dans la croûte. On prépare le veau avec les mêmes soins, c'est-à-dire qu'on coupe en morceaux carrés, à peu près semblables à ceux du jambon, les parties les plus tendres et les mieux conformées; on les pique de gros lardons très-rapprochés les uns des autres, et on les assai-

sonne de poivre et de sel. Toutes les autres parties du morceau de veau, dont on extrait les os et les peaux, sont employées à composer la farce. On concasse les os, et on les met dans une casserole, avec les peaux, des carottes coupées en tranches, un ou deux oignons également coupés, une feuille de laurier, un peu de thym, du sel et du poivre, quelques couennes de lard. On fait revenir le tout, puis on mouille avec de l'eau et on laisse cuire pendant trois heures; après quoi on passe pour obtenir le jus, qu'on fait réduire à l'état de coulis. Cette concentration du jus ajoute à la qualité du pâté, mais elle n'est pas indispensable.

On réunit sur le billot les viandes destinées à fournir la chair à pâté; on y ajoute partie égale de lard, et on hache le tout à peu près aussi menu que la chair à saucisses; on sale et on poivre assez fortement, à moins que le lard ne soit très-salé, circonstance qui doit régler la dose du sel dans la farce; il faut qu'un pâté ait une saveur relevée. On ajoute le coulis à ce hachis, auquel on le mêle avec soin. Ce jus, réuni à celui que rendra la viande, forme intérieurement autour du pâté une excellente gelée; il empêche en même temps la viande de se dessécher, parce que la croûte absorbe beaucoup de jus.

Lorsque tout l'intérieur du pâté est ainsi préparé, on procède à la confection de la pâte qui doit le contenir. On peut employer, pour la faire, soit du beurre frais ou fondu, soit de la graisse de porc fondue ou saindoux. Lorsque la croûte est cuite, il est difficile de distinguer au goût la substance qu'on a employée; cependant je préfère le beurre à la graisse. Un mélange de graisse et de beurre est encore préférable. Si l'on a recours au beurre frais, il faut le pétrir fortement pour en extraire l'eau et le lait qu'il contient souvent et le rendre plus moelleux : ce soin est indispensable. La quantité de beurre ou de graisse à employer doit être d'environ la moitié du poids de la farine; on peut en mettre un peu moins.

On dispose la farine en rond sur la planche à pâtisserie; on fait un grand trou au milieu. On y met tout le beurre divisé en morceaux; puis, en hiver, de l'eau plus que tiède, en été de l'eau presque froide, dans laquelle on a fait fondre assez de sel pour saler toute la pâte. Il est très-important de mettre toute l'eau nécessaire à la préparation de la pâte en la délayant peu à peu avec la farine et le beurre; car si l'on était obligé d'en ajouter lorsque la pâte est à peu près faite, elle ne serait certaine-

ment pas aussi brisée que lorsqu'on a versé tout d'abord la proportion d'eau suffisante. Il faut un peu d'habitude pour acquérir cette justesse de coup d'œil; mais en toutes choses il faut faire des écoles avant de devenir expert. On délaye avec précaution le beurre avec l'eau, en ajoutant peu à peu de la farine qu'on prend alentour. Peu à peu toute la farine se trouve absorbée, et on finit par obtenir une pâte qui doit être ferme. On la pétrit en ramenant toujours les bords au centre et en repoussant le centre vers les bords, tout en saupoudrant de farine la planche à pâtisserie, pour que la pâte n'y adhère pas. Lorsqu'on a obtenu une belle pâte bien unie et ferme, on peut la battre; pour cela on la met en boule, et on l'aplatit en frappant fortement dessus avec le rouleau. On la remet en boule, on l'aplatit de nouveau; après quoi on peut procéder à la construction du pâté.

On doit pendant ce temps avoir fait allumer le feu dans le four, afin qu'il se trouve chaud à peu près au moment où s'achève la préparation du pâté.

On met à part un morceau de la pâte destiné à confectionner le couvercle du pâté; ensuite on place la pâte en boule sur la tôle sur laquelle on doit l'enfourner, on lui donne une bonne forme ronde; puis, avec les doigts, on fait au milieu un vide en ramenant sur les bords la plus grande partie de cette pâte, et on lui donne une forme soit ronde, soit ovale, selon la fantaisie; alors on amincit le fond en appuyant sur la pâte avec la main fermée, de manière à ne lui laisser qu'une épaisseur d'un demi-centimètre; la pâte a pris dès lors la forme d'un pâté dont le fond est mince et se trouve entouré d'un gros bourrelet de pâte; puis, avec les doigts, on élève les bords de la croûte, en ayant soin de les amincir à la base, près du fond; sans cette précaution, la croûte se trouverait beaucoup plus épaisse là que partout ailleurs.

Il est assez difficile, surtout en été, parce que l'élévation de la température rend alors la pâte plus molle qu'en hiver, d'élever sans interruption la croûte à la hauteur que doit arriver le rebord du pâté. On commence à employer la viande, qu'on a dû placer sur deux assiettes. On met d'abord une couche de farce, en ayant soin d'en bien garnir le pourtour de la pâte à sa base; puis on dispose les morceaux de jambon et de veau en les entremêlant; on garnit de farce les bords et les vides, enfin on termine par une couche de cette même farce que l'on recouvre de bardes minces de lard. On donne à la masse formée par la

viande une disposition convenable, aussi large en haut qu'en bas, puis on la comprime entre les mains, pour être certain qu'il ne reste pas de vide dans la masse de viande qui remplit l'intérieur du pâté. Cela fait, on amincit entre les doigts les bords du pâté qui doit recouvrir la viande et former la croûte; on les monte peu à peu, avec précaution, pour leur donner partout à peu près la même épaisseur, jusque sur la viande, qu'il ne faut cependant pas recouvrir entièrement. Lorsque tout le pourtour de la pâte est arrivé à ce point, elle se trouve former des plis au-dessus de la viande; on renverse alors le bord de la pâte en dehors pour former un bourrelet sur le bord de la viande. On donne le plus de régularité possible à ce bourrelet, et on enlève, s'il y a lieu, la pâte surabondante en certains endroits. Enfin on donne à tout le pâté une bonne forme, en le maniant avec précaution et en s'efforçant de réduire son pourtour par le bas, afin que sa largeur à la base ne soit que fort peu supérieure à celle du sommet. Il faut conserver le rebord du haut bien formé, et l'élever de toute son épaisseur au-dessus de la viande; alors on procède à la préparation et à la pose du couvercle.

On réunit en boule la pâte prélevée dans ce but, puis on l'aplatit avec le rouleau de manière à ne lui laisser que l'épaisseur d'un demi-centimètre. On mouille le pourtour *intérieur* du rebord de la croûte du pâté; ensuite on découpe avec un couteau une surface de pâte d'une dimension à peu près égale à la partie du pâté qui n'est pas recouverte; on mouille également le rebord *extérieur* de ce couvercle; puis on le pose sur le pâté, en le rapprochant du bourrelet et en cherchant à les lier l'un à l'autre à l'aide des doigts convenablement mouillés. Si le couvercle est trop grand, on enlève avec un couteau les parties surabondantes, et on mouille pour obtenir l'adhérence; si, au contraire, il est trop étroit, on tire doucement la pâte pour l'étendre et la rapprocher du bourrelet. Lorsque le couvercle est placé et bien soudé au rebord, on fait au milieu un trou de la grandeur d'une pièce d'un franc pour servir de cheminée, puis on procède à son ornement. On peut découper, dans les petits restes de pâte, qu'on aplatit de manière à ne leur laisser qu'une très-faible épaisseur, des feuilles en forme de feuilles de laurier, dont on marque les nervures avec le dos d'un couteau et qu'on place sur le couvercle, soit attachées à un petit rouleau représentant une tige, soit autour de la cheminée, qu'on garnit, dans ce but, d'un petit bourrelet de pâte. On peut aussi découper un chiffre

en pâte ou façonner de petits fruits, comme des cerises, qu'on pose sur le couvercle; puis on pince en travers et en sens opposés toute la surface de la croûte du pâté avec la petite pince à pâtisserie. Le couvercle du pâté peut être fait en pâte feuilletée, ce qui serait meilleur. (Voir *Pâte feuilletée.*)

Lorsqu'enfin l'édifice est achevé, si le four est à la température convenable, on le ferme pendant quelques instants, afin que la chaleur perde une certaine âpreté qui pourrait trop roussir la croûte; puis, avec un jaune d'œuf délayé d'un peu d'eau, on dore toute la surface du pâté en la mouillant assez abondamment avec les doigts ou avec les barbes d'une plume trempées à plusieurs reprises dans cette préparation; enfin on enfourne avec la plaque de tôle. Il faut visiter le pâté cinq à huit minutes après l'avoir mis au four, pour voir s'il prend une couleur convenable; s'il en prend trop, on pourrait le couvrir d'une feuille de papier beurrée ou graissée; s'il n'en prenait pas assez, on l'entourerait avec une partie de la braise même du four.

En suivant exactement le procédé que je viens de décrire, on réussira toujours à bien faire un pâté. Pour éviter les difficultés qu'on trouve à bien monter une croûte, on peut avoir un moule à charnière en fer battu dans lequel on monte la pâte, comme je l'ai indiqué; la pâte se trouve contenue par le moule, ce qui facilite beaucoup le travail. On recouvre le pâté comme je l'indique, et lorsqu'il est cuit ou seulement à moitié cuit, on enlève le moule, qui s'ouvre au moyen d'une petite clavette, ce qui permet d'en sortir le pâté; c'est un très-bon moyen.

On peut faire cuire le pâté dans le four du fourneau économique; on tourne de temps en temps la tôle sur laquelle il est placé, pour présenter, du côté du feu, alternativement, tout le pourtour du pâté, et on peut enlever le moule à moitié cuisson. Pour cela on le pose avec sa tôle sur le fourneau. Cette petite manœuvre convient très-bien, parce que dans le four du fourneau, le dessous du pâté cuit moins bien que le dessus et les côtés, alors on le laisse quelques instants sur le fourneau, ce qui le fait cuire. On peut aussi pour obvier à ce défaut de cuisson en dessous, avant de mettre le pâté au four soulever la plaque du fond du four et placer dans la cavité qui se trouve dessous un peu de braise mêlée de cendre chaude et remettre la plaque.

Lorsqu'on veut mettre un lièvre dans un pâté, on peut supprimer le jambon, mais non le lard, qui doit toujours être en

grande abondance dans la chair à pâté. Après avoir dépouillé et vidé le lièvre, on le découpe, c'est-à-dire qu'on détache les deux râbles des os, puis les filets; on peut aussi laisser entier le gros des cuisses en les désossant. On pique ces viandes de gros lardons, et on les assaisonne. On met dans la farce toutes les autres parties du lièvre. On peut faire bouillir les os du lièvre avec des os de veau et des légumes pour obtenir le jus dont j'ai parlé. Si des perdrix doivent être ajoutées au lièvre dans le pâté, on les plume et on les dresse comme si on voulait les mettre à la broche ; on les remplit de farce, puis on les range au milieu des morceaux de lièvre, entremêlés de farce. On peut laisser sortir les têtes, qu'on fait passer au travers du couvercle et qu'on entoure d'un triple papier attaché autour du cou pour conserver le plumage.

On fait un pâté d'alouettes comme un pâté de perdrix; il faut avoir soin de vider chaque alouette et de remplir leur corps de farce; on intercale, au milieu des alouettes, de la farce, toujours composée de veau et de lard.

On peut aussi mettre en pâté un poulet ou un canard; il vaut toujours mieux les désosser.

Le veau peut être remplacé dans la farce par de la chair de poulet; on prépare le jus avec les os; mais cette chair, plus sèche que celle du veau, ne la vaut pas dans une farce de pâté. Du bœuf, ajouté à la chair à pâté, lui donne un excellent goût, qui pourrait en quelque sorte remplacer le lièvre. Un pâté fait avec du bœuf, du veau, du porc frais et du lard est excellent. La chair d'un lapin domestique, mêlée au bœuf et à du porc frais bien gras, est aussi excellente, et les gourmets ne sauraient dire de quoi le pâté est composé.

Si l'on veut ajouter des truffes à un pâté, on les lave et on les prépare exactement comme s'il s'agissait de truffer une dinde. On ajoute à la farce des peaux pilées, et on disperse dans le pâté des truffes coupées en morceaux de grosseur convenable. En mêlant à la farce deux, trois foies de volaille hachés bien menu, ou même un morceau de foie de veau préparé de même, on obtiendra un pâté dont le goût se rapprochera beaucoup des pâtés de foie gras de Strasbourg ou du Midi. 250 à 500 grammes de truffes suffisent pour parfumer convenablement un pâté du poids de deux à trois kilogrammes.

Pâté en terrine (rôt et déjeuner). — On prépare les viandes exactement comme pour le pâté en croûte, et on les range dans

une terrine d'une forme appropriée à cette destination. On fait cuire au four. On sert dans la terrine. La viande cuite en pâté se conserve beaucoup mieux que de toute autre manière.

Pâté de foie de veau, en terrine (rôt et déjeuner). — Coupez en morceaux le foie, qui doit être blond ; ayez soin d'ôter les nerfs et les parties qui sont au centre du foie et qui sont dures. Hachez-le ou pilez-le, avec assaisonnement de poivre, sel, quatre épices, persil haché, un peu de thym, échalotes hachées, deux jaunes d'œufs, et un morceau de mie de pain, gros comme le poing, trempé dans du lait ou du bouillon tiède ; râpez avec un couteau ou hachez très-fin 400 à 500 grammes de lard ; on peut aussi y ajouter un peu de moelle de bœuf, pour former du tout une pâte assez liquide.

Prenez une crépine de cochon, placez-la dans la terrine destinée à recevoir le pâté, qu'elle déborde. Mettez dessous, au fond de la terrine, quelques minces bardes de lard. Versez le mélange dans la terrine, recouvrez-le de la crépine. Placez dessus un rond de papier blanc de la grandeur de la terrine pour bien recouvrir le tout ; posez le couvercle de la terrine, qu'on met dans un chaudron ou une casserole remplie d'eau bouillante. On maintient l'eau en ébullition pendant quatre heures, en ayant soin d'en ajouter de nouvelle à mesure qu'elle se tarit par l'évaporation.

Il faut veiller à ce que l'eau pendant l'ébullition ne puisse pénétrer dans la terrine, dont on peut charger le couvercle pour éviter cet accident.

Lorsque le pâté est froid, on peut le tirer de la terrine.

Ce pâté est très-bon, et ne ressemble à aucun autre mets de ce genre : quelques truffes lui communiqueraient une saveur analogue à celle d'un pâté de foie gras. On peut aussi le faire cuire au four ; il n'est pas moins bon, surtout s'il rissole.

Un pâté ne doit pas être entamé avant d'être parfaitement froid. Lorsqu'il est un peu volumineux, il n'est complétement refroidi que vingt-quatre heures après la sortie du four.

Pâté chaud. — Voir *Vol-au-vent* (entrée).

Pâte feuilletée.

Il y a plusieurs soins à prendre pour bien réussir cette pâte. Si la saison est chaude on fera raffermir le beurre dans de l'eau de puits ; et l'on se servira de la même eau froide pour détremper

la pâte en la travaillant dans un lieu frais. Si au contraire la température est trop froide, on détrempera la pâte avec de l'eau un peu tiède et dans un lieu tempéré.

Mettez sur une planche à pâtisserie : 500 grammes de belle farine; faites un creux dans le milieu, mettez-y 15 grammes de sel fin, un blanc d'œuf (le jaune servira à dorer le gâteau), gros comme une noix de beurre, et un verre d'eau. Commencez à détremper la pâte avec une cuiller de bois, achevez avec la main; cette pâte doit être assez molle; rassemblez-la en boule et couvrez-la d'un linge. Au bout de 20 minutes on farine légèrement la planche, on y étend la pâte au moyen d'un rouleau, de telle sorte qu'elle soit une fois plus longue que large et qu'elle ait une épaisseur d'un centimètre. On pétrit parfaitement entre les mains, pour en égoutter le petit lait et l'eau qu'il pourrait contenir, 300 grammes de beurre, et on l'aplatit sur la planche légèrement farinée.

Il est essentiel que le beurre et la pâte aient la même consistance pour qu'ils puissent s'étendre également ensemble.

Placez le beurre sur les deux tiers de la longueur de la pâte, relevez un peu les bords sur les côtés, afin que le beurre s'en échappe le moins possible. Ployez le tiers de votre abaisse qui n'a pas reçu de beurre sur le premier des deux tiers beurrés et relevez le second tiers beurré qui viendra alors s'appliquer sur le tiers non beurré : en un mot vous pliez votre pâte en trois comme une serviette, en plaçant le tiers non beurré au milieu, de telle sorte que vous avez deux couches de beurre intercalées entre trois couches de pâte. Donnez un tour, c'est-à-dire qu'avec le rouleau vous abaissez de nouveau la pâte comme la première fois en ayant soin de la saupoudrer légèrement de farine ainsi que la planche; couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer 10 à 15 minutes. Au bout de ce temps, repliez votre pâte et donnez un nouveau tour : recommencez ainsi quatre ou cinq fois de quart d'heure en quart d'heure environ. Votre feuilletage est alors terminé et vous pouvez le mettre au four. Donnez-lui la forme que vous voudrez, ou découpez-le en petits gâteaux.

Si vous voulez faire de cette pâte une galette, après lui avoir donné la forme que vous voulez, ayez soin de couper les borbs *bien nets* avec un couteau, précaution essentielle pour que votre pâte monte bien au four. Dorez avec le jaune d'œuf que vous avez mis de côté et que vous délayez avec un peu d'eau. Faites grande attention que la dorure ne coule pas sur les bords que vous venez de

couper, car elle empêcherait la pâte de monter. Faites cuire au *four gai* (voir l'article *Chauffage du four*), sur une plaque de tôle beurrée ; 20 à 25 minutes de cuisson suffisent. Surveillez pour que votre gâteau ne prenne pas trop de couleur. Si cet accident lui arrivait, empressez-vous de le couvrir d'une feuille de papier beurrée.

Si vous donnez moins de tours et que vous mettiez moins de beurre, vous aurez un feuilletage moins léger.

Ayez le soin de vous mouiller parfaitement les mains pour pétrir votre beurre, afin qu'il ne s'y attache pas.

Pâte feuilletée brisée.

500 grammes de farine, 350 grammes de beurre, 10 grammes de sel. Préparez vivement, avec la farine et de l'eau tiède dans laquelle vous avez fait fondre le sel, une pâte de moyenne consistance ; mettez en boule. Maniez le beurre de manière à en bien extraire toute l'eau ou le lait de beurre qui peuvent s'y trouver ; s'il est trop dur, placez, pour le pétrir, vos mains au-dessus d'un fourneau contenant de la cendre chaude ; s'il est trop mou, descendez-le à la cave. Lorsque vous avez amené le beurre à la *même consistance* que la pâte (ce point est important) étalez la pâte en rond, en lui donnant un diamètre tel, qu'en plaçant le beurre en boule au centre vous puissiez l'en entourer *parfaitement*. Il faut que le milieu de la pâte, sur lequel on place le beurre soit beaucoup plus épais que le pourtour qui doit le recouvrir. On obtient cela facilement au moyen du rouleau. A l'aide de ce rouleau, étendez avec beaucoup de précaution cette boule de beurre et de pâte, de manière que le beurre n'en sorte pas, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus qu'une épaisseur d'environ un centimètre. Pliez cette pâte en quatre. Si la pâte est trop molle, descendez-la à la cave, et attendez qu'elle se soit raffermie ; en été, on est quelquefois obligé d'employer de la glace. Étendez de nouveau jusqu'à ce qu'elle soit revenue à la même épaisseur, et repliez en quatre, toujours avec les mêmes précautions, ce qui fait que la préparation de cette pâte exige quelquefois un temps assez long.

Après ces deux façons, étendez de nouveau. Repliez-la pour la dernière fois ; puis placez-la sur la plaque en tôle, et étendez-la de manière qu'elle ait une épaisseur de 2 centimètres et une forme appropriée à sa destination : on arrive assez facilement à ce but

quand on a un peu l'habitude de manier le rouleau. Tracez légèrement avec un couteau des losanges sur la pâte ; marquez un point au centre avec la pointe du même couteau ; dorez avec un jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau, et mettez au four un instant après le pain. Une demi-heure suffit pour la cuisson de cette galette ; pendant cet intervalle, il faut la visiter pour s'assurer qu'elle prend une couleur convenable. Si elle roussit trop, on laisse le four ouvert ; on amoncelle, au contraire, de la braise alentour si elle reste trop pâle.

Les quantités que j'indique produisent une très-grande galette, qui, pour être tout à fait bonne, doit être mangée chaude.

On peut faire avec la même pâte une foule de gâteaux, soit en la découpant de différentes formes avant de la mettre au four, soit en étendant sur une feuille de pâte très-mince de la confiture, qu'on recouvre d'une autre abaisse de pâte. On peut aussi laisser la confiture ou le fruit à découvert, disposer sur le pourtour du fond plusieurs couches de pâte, de manière à former un rebord plus épais qui gonfle beaucoup en cuisant. On fait encore avec cette pâte de petits pâtés chauds à la viande ou une croûte de vol-au-vent.

En mettant un peu moins de beurre, la pâte est plus sèche ; elle n'est pas plus difficile à faire, mais lorsqu'on opère pendant la saison des chaleurs, il faut souvent y consacrer beaucoup de temps.

Pâte brisée.

Cette pâte se prépare comme celle du pâté ; seulement, comme elle ne doit pas contenir de viande, on peut y mettre plus de beurre.

Croûte de vol-au-vent.

Faites une pâte feuilletée ; au dernier tour, abaissez-la en lui donnant une forme assez grande pour que vous puissiez y tailler avec un couteau, au moyen d'un couvercle que vous placez dessus, un rond de la grandeur du vol-au-vent que vous voulez faire. Votre premier rond taillé, mettez les rognures de côté ; avec un couvercle d'un diamètre d'au moins 8 centimètres plus petit, taillez dans votre premier rond un autre rond de manière à avoir une bande en cercle de 4 centimètres de largeur environ ; enlevez avec précaution ce cercle, et mettez-le de côté. Avec le rouleau, amincissez le disque de pâte qui vous reste de manière

à l'amener à la grandeur que vous aviez en premier; taillez encore, au moyen de vos deux couvercles, un cercle pareil au premier. Le disque qui vous restera, et qui alors sera assez mince, vous servira à faire le couvercle de votre vol-au-vent; s'il demandait à être aminci, roulez-le jusqu'à ce qu'il ait *moins* d'un demi-centimètre; puis, au moyen de votre plus petit couvercle, taillez un disque que vous mettez de côté pour faire votre couvercle de vol-au-vent. Réunissez toutes vos rognures, repétrissez-les, mettez-les en boule et roulez-les de manière à faire une abaisse assez grande pour y tailler un disque avec votre grand couvercle; elle doit être assez mince et ne sera pas feuilletée, puisque vous avez repétri votre pâte pour le faire; placez cette abaisse sur une plaque de tôle beurrée, mettez-y votre premier cercle, c'est-à-dire le plus épais; sur celui-ci, placez l'autre. Taillez une feuille de papier blanc de la grandeur et de la forme de votre couvercle de vol-au-vent, beurrez-la ou graissez-la parfaitement des deux côtés, placez-la au milieu de votre vol-au-vent, recouvrez-la de votre couvercle de pâte sur lequel vous aurez tracé les losanges avec la pointe d'un couteau et de manière qu'il s'appuie un peu sur le bord interne de vos cercles, dorez avec un jaune d'œuf et de l'eau, en évitant d'en mettre sur les bords coupés de votre pâte, ce qui l'empêcherait de monter à la cuisson. Mettez au four un instant après que le pain est enfourné. Vingt-cinq à trente minutes de cuisson suffisent. Surveillez, pour que votre croûte ne prenne pas trop de couleur; si cet accident lui arrivait, empressez-vous de la couvrir d'une feuille de papier beurré. En retirant du four, laissez un peu refroidir; avec un couteau, cernez votre couvercle, enlevez-le; enlevez aussi la feuille de papier et la pâte qui ne se trouve pas très-cuite au fond de votre vol-au-vent; celui-ci est alors prêt à recevoir sa garniture.

Pour la garniture, voir *Quenelles de vol-au-vent*.

Petits pâtés.

Hors-d'œuvre. — On les prépare à l'aide de deux épaisseurs de pâte feuilletée qu'on découpe tout simplement dans une abaisse de cette pâte avec un emporte-pièce ou un couteau. Au centre de l'un de ces deux ronds, qui constitue le fond, on place un peu de viande hachée et cuite, ou mieux un peu de farce de quenelles de viande ou de poisson, également cuite, bien

entendu. Lorsque la farce est placée, on mouille le tour de la pâte, on recouvre avec le second rond, que l'on fait adhérer au premier; on dore et on met au four. On sert ces petits pâtés chauds comme hors-d'œuvre.

Petits pâtés frits.

Hors-d'œuvre, déjeuner. — Faites une pâte brisée, étendez-la jusqu'à ce qu'elle n'ait plus qu'un demi-centimètre d'épaisseur; taillez-y des ronds un peu plus grands que l'orifice d'un verre ordinaire. Mettez au milieu un peu de viande hachée, cuite, mêlée de lard et assaisonnée, ou de la farce de quenelles. Repliez la pâte pour envelopper la farce, et liez-la avec la pince à pâtisserie; faites frire jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Servez chaud. En employant une farce de poisson, on aura un hors-d'œuvre maigre fort appétissant.

Gâteau de rognon.

Entremets et déjeuner. — Voici la manière dont on prépare en Belgique cet excellent gâteau. Prenez le rognon d'un rôti de veau cuit et froid; laissez-y la graisse; pilez-le jusqu'à ce qu'il soit réduit à l'état de pâte fine. Faites tremper dans du lait un bon morceau de mie de pain (environ 200 grammes), et pilez-le avec le rognon; ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, trois œufs, le blanc et le jaune, du zeste de citron râpé ou de la fleur d'oranger. Mélangez parfaitement le tout. Beurrez un moule avec soin et saupoudrez toute la surface du beurre avec de la farine; placez-y ensuite le mélange, puis mettez le moule au four une demi-heure après le pain, ou faites cuire dans le foyer, comme le pouding. Au moment de servir, renversez le moule, et surtout servez chaud.

Galette brisée.

Déjeuner. — On prépare cette pâte exactement comme celle qui est destinée à faire un pâté; on peut la rendre plus délicate en y ajoutant des jaunes d'œufs. On donne à la galette une épaisseur de 3 à 4 centimètres, et, avec une fourchette, on la pique çà et là, régulièrement, de part en part. Si l'on veut avoir une galette sucrée, on fait fondre une dose modérée de sucre dans l'eau destinée à délayer la farine, et on diminue la proportion de sel. Les galettes sucrées brûlent plus facilement

que celles qui ne le sont pas. Ce gâteau, quoique un peut mat, n'en est pas moins fort bon.

Tartes.

Les tartes peuvent être faites de pâte brisée ou feuilletée. Lorsqu'on la fait feuilletée, le fond ne gonfle pas à la cuisson, le bord seul prend une hauteur considérable. Quelle que soit l'espèce de pâte qu'on emploie, on en superpose plusieurs couches pour former le bord, qui doit avoir une certaine épaisseur, afin de pouvoir placer dans l'intérieur, soit des fruits crûs ou cuits, soit une espèce de crème ou du riz au lait. On peut la placer dans un moule de tôle graissé et muni de rebords.

On peut recouvrir la surface de toutes les tartes de bandelettes de pâte placées en losange : elles forment un joli ornement. Ces petites bandelettes, qui deviennent sèches et croquantes à la cuisson, sont fort délicates.

Il ne faut pas plus de trois quarts d'heure pour faire cuire une tarte; on l'enfourne dix minutes après le pain. Trente-cinq minutes suffisent, si la garniture a été cuite à l'avance.

Tarte aux fruits (entremets). — Lorsqu'on veut faire une tarte aux pommes, on fait d'abord cuire celles-ci en marmelade, qu'on sucre et qu'on parfume avec un peu de cannelle ou d'écorce de citron. On étend cette marmelade sur la tarte, en dedans du bourrelet; on saupoudre de sucre, et on met le tout au four.

Si l'on destine à cet usage des poires, avant de les placer sur la pâte, on les fait cuire en compote; cependant, si l'on employait des poires fondantes d'été ou d'automne, on pourrait les mettre crues dans la tarte; il faut moins de sucre que pour les pommes.

On peut employer les cerises crues. Il vaut mieux en ôter les noyaux et faire égoutter autant que possible le jus; cependant les pâtissiers souvent ne les ôtent pas. On les place sur la pâte, très-serrées les unes contre les autres, parce qu'elles perdent beaucoup de leur volume en cuisant. Lorsqu'on les fait cuire à l'avance, on ôte également les noyaux, et on fait cuire les cerises presque complétement sans sucre; lorsquelles sont à peu près cuites, on enlève le jus et on sucre. Pour les mettre sur la pâte, on attend qu'elles soient refroidies.

Quant aux prunes, on les fend en deux, et on enlève le noyau. S'il s'agit de prunes de reine-claude, il faut les passer

sur une passoire à mesure qu'on ôte les noyaux, afin que le jus s'égoutte, et les sucrer fortement, car la cuisson y développe une acidité très-prononcée; puis on les met dans la tarte très-rapprochées les unes des autres, parce qu'elles perdent beaucoup de leur volume en cuisant. Les prunes de mirabelles, celles de Sainte-Catherine et d'Agen, lorsqu'elles sont cuites, sont moins juteuses et bien plus sucrées que les reines-claude.

Les abricots font une excellente garniture de tarte, mais il faut y ajouter beaucoup de sucre. On les fend en deux pour en ôter le noyau ; il faut les choisir bien mûrs. On pourrait les faire cuire un peu à l'avance.

Les groseilles et les framboises crues ne conviennent pas pour une tarte. La grosse fraise, dite *ananas* ou *capron*, est au contraire excellente.

En Angleterre et en Belgique, on emploie fréquemment les *groseilles à maquereau* encore vertes dans la pâtisserie. On les fait cuire avant d'en garnir la pâte. Leur acidité très-prononcée nécessite l'emploi d'une forte proportion de sucre.

Tarte de rhubarbe (entremets anglais). — Remplissez un plat creux, allant au feu, de morceaux de pétioles de rhubarbe, que l'on aura pelés; ajoutez du sucre en assez grande quantité, un peu de zeste de citron; recouvrez d'une pâte ainsi faite : pour 250 grammes de farine, 180 grammes de beurre, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et l'eau nécessaire pour faire la pâte. Appuyez bien cette pâte sur les bords du plat; dorez et mettez au four. Une demi-heure suffit pour la cuisson.

Une marmelade de rhubarbe bien réduite, avec sucre, citron ou vanille, peut s'employer comme la marmelade de pommes.

Soufflé de rhubarbe (mets anglais, entremets). — Faites bouillir du riz dans du lait, jusqu'à ce qu'il soit crevé, avec cannelle, un peu de zeste de citron et du sucre. Quand il est cuit, faites refroidir; entourez les bords d'un plat, que vous aurez beurré, avec ce riz; environ 8 centimètres de haut. Dorez, remplissez l'intérieur d'une marmelade ainsi faite : prenez des pétioles de rhubarbe, que vous aurez pelés et coupés en morceaux, faites mijoter jusqu'à ce qu'ils soient réduits en marmelade, avec sucre, un peu de beurre et de l'écorce de citron. Quand la marmelade est cuite, ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs, et garnissez l'intérieur de votre plat. Saupoudrez de sucre et mettez au four environ une demi-heure.

Tarte à la crème (entremets). — Les tartes aux fruits sont

sans contredit les meilleures; cependant on peut, en cas de besoin, remplacer les fruits par une crème dont voici la recette : On fait une bouillie au lait assez épaisse, bien sucrée et parfumée avec du zeste de citron, de l'eau de fleurs d'oranger, ou mieux encore de la vanille. On la laisse cuire longtemps, puis refroidir à moitié, en la remuant de temps en temps, pour qu'il ne se forme pas de peau à sa surface. On y ajoute deux, trois ou quatre jaunes d'œufs, selon la quantité de bouillie, à laquelle on les mélange parfaitement; on verse ensuite le tout sur la pâte, jusqu'à ce qu'il y en ait une épaisseur d'environ 2 centimètres. On peut saupoudrer de sucre avant de mettre au four; cependant ce n'est pas indispensable; mais, en sortant du four, il faut nécessairement saupoudrer la bouillie avec un peu de sucre réduit en poudre fine.

Tarte au riz (entremets). — Le riz au lait, crevé à point et suffisamment épais, peut être employé exactement comme la bouillie. On peut parfumer la bouillie ou le riz avec du café noir très-fort; alors il faut sucrer davantage.

Tarte au potiron (entremets). — Une purée de potiron à laquelle on ajoute deux ou trois jaunes d'œufs, et qu'on sucre convenablement, fait aussi une excellente tarte.

Tarte aux amandes (entremets). — On peut enfin garnir les tartes avec une pâte d'amandes. Après avoir mondé celles-ci au moyen d'eau bouillante qu'on jette dessus, on les pile dans un mortier, en y ajoutant la quantité de sucre nécessaire; elles forment alors une pâte qu'on étend sur la tarte, et que deux ou trois amandes amères parfument agréablement.

Tarte à la crème d'Ernée (entremets). — Voir *la recette de cette crème*. On la met sur la tarte comme les amandes.

Tarte à la frangipane. — Faites une bouillie claire avec un demi-litre de lait et 40 grammes de farine; quand elle est bien cuite et qu'elle bout, ajoutez-y trois jaunes d'œufs, tournez un instant et retirez du feu sans laisser bouillir. Vous aurez à l'avance mondé et pilé ensemble 50 grammes d'amandes douces et 5 ou 6 amandes amères, avec 150 grammes de sucre; cette pâte étant très-fine, mettez-la avec la bouillie et étendez-la sur l'abaisse de votre tarte; couvrez de petits rouleaux de pâte assez rapprochés; dorez, saupoudrez de sucre râpé et mettez au four très-doux.

Flan de crème.

Entremets. — Faites une petite quantité de pâte brisée, et surtout n'omettez pas d'y ajouter un jaune d'œuf. Étendez cette pâte de manière à lui donner un demi-centimètre d'épaisseur; posez-la sur la tourtière ayant un rebord et préalablement bien beurrée. Délayez ensuite cinquante grammes de farine dans un demi-litre de lait, avec un peu de sel; sucrez fortement; faites prendre sur le feu en tournant, puis retirez; laissez refroidir à moitié. Ajoutez alors trois jaunes d'œufs; mélangez exactement.

On peut ajouter à la crème, avant de verser sur la pâte, une petite tasse de café noir très-fort. Cela fait, battez les quatre blancs d'œufs en neige, jusqu'à ce qu'ils deviennent très-fermes. Sucrez-les convenablement avec du sucre en poudre (trois cuillerées environ); étendez cette neige à la surface de la crème. Placez la tourtière sur un fourneau garni modérément de feu, quoique suffisamment chaud, et entourez-la de cendre rouge contenant quelques petits morceaux de braise, ou mettez dans le four du fourneau. Laissez bien chauffer en dessous, puis saupoudrez les blancs d'œufs avec du sucre pilé très-fin, et placez sur le tout un four de campagne garni de *cendre chaude*. Il faut que les blancs montent et prennent une couleur sans roussir. La cuisson doit durer une heure environ. D'ailleurs, il faut de temps en temps examiner ce qui se passe. Si le feu placé sous la tourtière prenait trop d'activité, il faudrait le couvrir; cette précaution est surtout nécessaire lorsque la cuisson est à demi terminée; si, au contraire, il semblait s'éteindre, il faudrait le ranimer. Lorsque la pâte du bord de la tourtière prend couleur et devient ferme, et que les blancs d'œufs ont une consistance convenable, le gâteau est cuit. On le laisse un peu refroidir dans la tourtière pour qu'il se raffermisse avant de l'en retirer.

Ce gâteau est délicieux. On peut le parfumer avec diverses substances, par exemple de la vanille, du chocolat, du thé, des pétales ou de l'eau de fleurs d'oranger, ou même une feuille de laurier amandier, qu'on fait bouillir dans le lait. On peut encore faire bouillir dans le lait quelques amandes amères pilées très-fin; on passe le lait au moment de l'employer à faire la crème.

Gâteau de mille ans.

Entremets et thé. — Mettez un litre de belle farine sur la

planche à pâtisserie; faites un trou au milieu et cassez-y quatre œufs; ajoutez un peu de sel fin et 125 grammes de bon beurre. Délayez promptement le tout de manière que toute la farine soit absorbée, car il faut que la pâte soit très-ferme et très-pétrie. Laissez-la reposer pendant une heure; puis réduisez-la à l'épaisseur d'un centimètre, à l'aide du rouleau, sur la planche saupoudrée de farine. Découpez des ronds de pâte avec un emporte-pièce en fer-blanc, à défaut, avec un verre à boire ou à liqueurs. Pétrissez de nouveau les découpures qui restent; aplatissez et découpez en recommençant la même opération, jusqu'à ce que toute la pâte soit employée. Laissez sécher pendant une heure; Faites frire à grande friture, de manière à les obtenir d'une belle couleur. On peut mettre du sucre en poudre dans la pâte. Ces gâteaux se conservent longtemps et sont très-bons avec le thé. On peut les faire cuire au four sur une tôle; dans ce cas, il faut les dorer avant de les enfourner et les mettre au four très-doux.

Gâteau d'anis.

Entremets et thé. — Prenez deux œufs, un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, quatre grandes cuillerées de sucre en poudre, quatre grammes d'anis vert bien frais et légèrement concassé. On peut faire fondre le beurre. Faites du tout une pâte bien ferme en y ajoutant autant de farine que vous pourrez en faire absorber. Amenez la pâte à un demi-centimètre d'épaisseur; découpez-la, soit avec un moule en fer-blanc, soit avec un verre à vin de dessert. Pétrissez encore le reste de la pâte, étendez-la et découpez-la de nouveau jusqu'à ce que tout soit employé. Dorez avec un jaune d'œuf délayé dans de l'eau. Placez les morceaux découpés sur des feuilles de papier beurré et enfournez-les aussitôt que le pain est retiré du four.

Ces petits gâteaux se conservent bien; ils sont aussi bons rassis que frais.

Colinette.

Entremets et thé. — Mettez huit œufs dans le plateau d'une balance; pesez dans l'autre un égal poids de beurre, autant de sucre et autant de farine, huit œufs pèsent environ 500 grammes; séparez les jaunes d'œufs des blancs; battez les jaunes, avec le sucre réduit en poudre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent; ajoutez le beurre fondu, un peu de sel, et peu à peu la

farine, en évitant qu'il se forme des grumeaux; enfin mettez les blancs d'œufs battus en neige. Beurrez un moule et saupoudrez-le de sucre; puis versez-y la préparation : il doit être à moitié plein; mettez au four un peu avant de retirer le pain, et laissez cuire pendant une heure, et refroidir dans le moule. Les proportions que j'indique produisent un très-gros et très-bon gâteau.

La colinette a l'avantage de se conserver au moins pendant trois semaines; elle est même meilleure lorsqu'elle est rassise. En la faisant cuire dans de petites formes, elle peut remplacer les magdeleines. On peut y ajouter du zeste de citron râpé. La colinette est aussi connue sous le nom de *tôt fait;* alors on emploie de moins grandes proportions d'ingrédients et on la fait cuire dans une tourtière beurrée, entre deux feux.

Gâteau de mousseline.

Mettez dans une terrine trois jaunes d'œufs, quatre cuillerées de sucre en poudre, mélangez pendant un quart d'heure, ajoutez ensuite petit à petit deux cuillerées de fécule de pommes de terre; mêlez encore pendant un quart d'heure. Battez en neige les trois blancs d'œufs; ajoutez-les à la pâte avec précaution et ne la travaillez plus. Versez la pâte dans un moule graissé avec du beurre frais et saupoudré de sucre râpé; faites cuire dans un four pas trop chaud. On peut parfumer ce gâteau avec du zeste de citron ou de la vanille en poudre.

Galette aux amandes.

Entremets et soirées. — Faites une pâte brisée comme s'il s'agissait de préparer un pâté; sucrez-la; après avoir mondé des amandes douces et quelques amandes amères, pilez-les, pétrissez-les avec la pâte. Donnez à celle-ci, en l'étendant, une forme convenable, tout en lui laissant une certaine épaisseur. Découpez le bord ou pincez-le; dorez la surface. Mettez au four un peu avant de retirer le pain.

Meringues.

Entremets et soirées. — Battez huit blancs d'œufs en neige assez ferme pour qu'elle puisse porter un œuf entier sans qu'il s'y enfonce; mêlez-y rapidement 250 grammes de sucre réduit

en poudre très-fine et passée dans un tamis. Le mélange bien opéré, prenez une cuillerée de cette préparation et faites-la glisser avec le doigt sur une feuille de papier blanc; prenez-en une seconde, que vous placez de même, et ainsi de suite, en espaçant les meringues, qui ne doivent pas se toucher. Lorsque la neige n'offre plus une surface assez unie pour pouvoir y prendre une cuillerée d'une bonne forme, battez un peu avec une fourchette avant de la remplir. Aussitôt que les blancs d'œufs sont placés sur la feuille de papier, posez-la sur une planche mince et *enfournez immédiatement* avec la planche lorsque le pain est retiré. Cependant si l'on devait se servir d'un four destiné à la cuisson de pain d'un gros volume, il ne faudrait enfourner qu'une demi-heure après la sortie du pain. *Laissez les meringues pendant douze heures au four*, si vous voulez les conserver; mais elles peuvent être servies aussitôt qu'elles sont bien fermes. Si elles paraissent prendre trop de couleur, ouvrez la porte du four.

On détache celles-ci du papier au fur et à mesure qu'on les retire du four. Si elles y adhéraient trop fortement, il faudrait mouiller le papier à l'envers et le laisser s'imbiber d'eau; il se détacherait ensuite très-facilement. Les meringues ont l'inconvénient de se ramollir au bout de quelques heures; il faut donc, si on veut les conserver croquantes, les laisser dans le four jusqu'au moment de servir. Ce sont ces difficultés qui augmentent le prix des meringues, car la préparation en est d'ailleurs peu coûteuse. On emploie les jaunes d'œufs qui proviennent de leur confection, soit à préparer une crème, soit en omelette, ou dans les gâteaux dans lesquels on retranche les blancs. Les proportions que je donne peuvent fournir trente croûtes, qui, réunies deux à deux par la crème, forment quinze meringues.

Il est assez rare que le sol du four ne soit pas trop chaud lorsqu'on enfourne les meringues; alors le sucre de la partie inférieure se prend en caramel et s'attache au papier. C'est pour éviter cet inconvénient qu'on dépose sur une planche mince les feuilles de papier qui servent de support aux meringues et qu'on les enfourne sur cette planche.

Fromage à la crème fouettée.

Entremets. — En été, il faut recourir à la glace ou opérer dans une cave extrêmement fraîche pour réussir cette crème;

en hiver, ou même s'il ne fait pas chaud, elle est facile à faire. Voici comment il faut procéder :

Prenez de la crème du lait de la veille au soir ou de la veille au matin ; s'il fait froid on peut même prendre celle du lait de la surveille. Enfin, tant que la crème n'a pris aucun goût fort ni moisi, elle peut être fouettée. Néanmoins, plus elle est fraîche, meilleure elle est, pourvu qu'elle soit assez ferme. Il est facile de distinguer, à la couleur, la crème du lait. Enlevez cette crème et placez-la dans un vase creux (avec un verre de crème on obtient un fromage fouetté assez considérable) ; fouettez-la avec le balai à fouetter ou une fourchette, *jusqu'à ce qu'elle monte en mousse.*

Lorsque la crème est montée, on la sucre avec du sucre râpé très-fin ; on peut la parfumer avec de la vanille en poudre ou avec un morceau de vanille qu'on fait bouillir dans une très-petite quantité d'eau qu'on ajoute à la crème avant de la battre. On peut aussi la parfumer avec du chocolat râpé très-fin ; mais, dans ce cas, elle se soutient moins bien ; on ne peut la servir en forme comme je le dis ci-après ; on la sert alors dans un plat, entourée de biscuits. Pour la mettre en forme, on la place dans un moule en cœur ou en rond, que l'on garnit d'une mousseline claire et légèrement mouillée ; on la sert en renversant le moule sur un compotier et en le retirant avec précaution ainsi que la mousseline ; on entoure le fromage d'un peu de crème fraîche, liquide et sucrée.

Crème fouettée pour les meringues. — Au moment même de servir, on place une cuillerée de la crème ci-dessus entre deux croûtes de meringues. On peut d'ailleurs préparer la crème une couple d'heures à l'avance. Si elle ne montait pas assez, on pourrait y ajouter un blanc d'œuf et le battre avec la crème.

Macarons.

Dessert. — Pilez 125 grammes d'amandes douces mondées, auxquelles vous mêlerez trois ou quatre amandes amères, et 250 grammes de sucre que vous ajoutez peu à peu. Lorsque les amandes et le sucre forment une pâte bien fine, battez huit blancs d'œufs en neige assez ferme pour qu'elle puisse porter un œuf entier ; mêlez ces blancs à la pâte d'amande. Disposez cette pâte en petits ronds sur une feuille de papier ; mettez immédiatement au four, et faites cuire comme les meringues sur une

planche mince. Si les macarons tenaient au papier, on mouillerait le papier à l'envers pour le détacher.

Petits macarons pour thé et dessert. — Battez un jaune et demi d'œuf avec 200 grammes de sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc, ajoutez 200 grammes de farine, ce qui fait une pâte très-ferme. Après avoir battu les deux blancs d'œufs en neige bien ferme, incorporez-les à la pâte. Posez sur une plaque en tôle huilée ou légèrement beurrée cette pâte, étalez-la et découpez-la de la forme que vous désirerez. Lorsque tous les macarons sont formés, délayez avec un peu d'eau le demi-jaune d'œuf réservé pour dorer tous les macarons qu'on met au four sur la plaque, après que le pain est retiré. Si le foyer du four est encore trop chaud, ce qui arrive lorsqu''il a été chauffé pour cuire de très-gros pains, il faut mettre sous la plaque deux petits morceaux de bois pour l'isoler du foyer. Quinze à vingt minutes de cuisson suffisent.

Chausson aux pommes.

Entremets et déjeuner. — Faites une pâte brisée ou feuilletée ; aplatissez-la et donnez-lui une forme ronde ; garnissez la moitié de ce rond de tranches de pommes pelées ; saupoudrez fortement de sucre ; repliez la pâte de façon à recouvrir les pommes et à les enfermer dans une enveloppe dont vous liez les bords en les roulant un peu l'un sur l'autre et en les pressant avec les doigts. Dorez et mettez cuire au four lorsque la cuisson du pain est à demi terminée.

On peut aussi employer le procédé suivant. Mettez de la farine sur la planche à pâtisserie ; faites au milieu un trou dans lequel vous cassez un œuf ; ajoutez une grosse pincée de sel, 100 grammes de beurre, un demi-verre d'eau tiède ; pétrissez le tout, et faites une pâte un peu plus ferme que celle du pain ; étendez-la jusqu'à ce qu'elle ait, au plus, l'épaisseur d'un demi-centimètre. Coupez dans cette pâte des ronds d'environ 10 centimètres ; garnissez la moitié de la surface de morceaux de pomme reinette, pelée ; ajoutez une cuillerée de sucre en poudre. Rabattez la pâte, liez-la au bord avec celle de dessous ; vous aurez ainsi une espèce de petit chausson. Procédez de même pour toute la pâte. Avec les proportions indiquées plus haut, on peut obtenir six ou sept chaussons. Beurrez une tourtière ; placez-y les chaussons ; mettez-les au four cinq ou six minutes après le pain ;

visitez-les de temps en temps. Lorsqu'ils sont fermes et paraissent cuits, retirez du four et placez-les sur un plat. Il se trouve ordinairement au fond de la tourtière une espèce de caramel; s'il est trop desséché, mettez-y quelques gouttes d'eau pour pouvoir le détacher; enlevez-le et dorez avec cette solution le dessus des chaussons; replacez-les alors dans la tourtière et remettez-les quelques instants au four pour les glacer.

On peut faire des chaussons aux cerises, aux prunes et aux abricots. On peut aussi les faire cuire en plaçant la tourtière dans le four du fourneau économique ou sur un fourneau contenant un feu doux et recouvert avec le four de campagne.

On peut encore garnir de cette pâte une tourtière beurrée et y mettre des fruits ou des pâtes d'amande, de la bouillie fortement sucrée, du riz au lait etc., et faire cuire comme je viens de l'indiquer.

Gâteau de Pithiviers.

Entremets et soirées. — Faites une pâte feuilletée ; laissez-la reposer. Mondez 250 grammes d'amandes douces et deux ou trois amandes amères; pilez-les dans le mortier avec 250 grammes de sucre et le zeste de la moitié d'un citron; formez-en une pâte. Aplatissez en rond la moitié de la pâte feuilletée jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que 5 millimètres d'épaisseur; étendez dessus la pâte d'amande, en évitant d'en mettre trop près du bord. Préparez l'autre moitié de la pâte feuilletée comme la première; couvrez-en le gâteau, après avoir mouillé les bords des deux abaisses de pâte; soudez-les à l'aide de la pince ou des doigts; puis formez sur le gâteau des carreaux ou des losanges avec un couteau. Dorez; mettez au four lorsque le pain est à moitié cuit. Une demi-heure de cuisson suffit.

On peut également garnir avec la pâte d'amande une croûte de pâte brisée et placer dessus des lanières de pâte disposées en losanges.

Tartelettes aux pommes.

Entremets et soirées. — Faites une abaisse très-mince de pâte brisée; avec un emporte-pièce ou un grand verre à boire; enlevez des ronds de 6 à 7 centimètres de diamètre, placez-les sur de petits moules graissés, garnissez de marmelade de pommes très-sucrée et parfumée à la cannelle ou au citron; unissez la surface, recouvrez-la de très-petits rouleaux de pâte de manière

à y former un grillage, saupoudrez de sucre râpé, placez vos petits moules ainsi garnis sur une plaque de tôle que vous enfournez à moitié cuisson du pain ; 20 minutes de cuisson suffisent ; retirez chaque tartelette de son moule et servez.

Petits choux.

Entremets et soirées. — Faites une pâte semblable à celle des beignets soufflés ; prenez avec le manche d'une cuiller de petits morceaux de cette pâte que vous placez à distance convenable, parce qu'ils enflent beaucoup, sur une plaque de tôle beurrée. Mettez au four un quart d'heure après le pain ; surveillez la cuisson, car elle est opérée à peu d'instants.

On peut saupoudrer ces petits choux d'amandes concassées que la chaleur du four fait griller en partie. Pour les rendre encore plus délicats, on les fend d'un côté lorsqu'ils sont cuits et froids, on y introduit de la confiture ou de la crème fouettée. C'est un gâteau fort peu coûteux.

Baba.

Soirées, déjeuner et thé. — Mettez sur la planche à pâtisserie un litre de farine ; faites un trou au milieu ; ajoutez 12 grammes de sel, quatre ou cinq œufs, 200 grammes de beurre manié, un peu de safran en poudre, 100 grammes de raisins secs, dont il faut ôter les pepins, 100 grammes de raisins de Corinthe, et gros comme une noix de levûre de bière. Délayez le tout avec un peu d'eau tiède, en ajoutant 100 grammes de sucre en poudre ; pétrissez. La pâte doit être un peu molle ; placez-la dans une casserole ou dans un moule beurré, laissez-la reposer près du foyer pendant cinq ou six heures en hiver, moins longtemps en été. Lorsqu'elle sera bien gonflée, mettez-la au four quand la cuisson du pain sera à moitié achevée.

Brioches.

Déjeuner et soirées. — Mettez sur la planche à pâtisserie 500 grammes de très-belle farine ; faites au milieu un trou dans lequel vous mettez gros comme un œuf de levain de pain, ou, ce qui est bien préférable, gros comme une noix de levûre de bière ; on peut s'en procurer assez facilement dans les cafés ou dans les établissements où l'on vend de la bière ; car il s'en trouve toujours au fond des petits tonneaux dans lesquels on la livre.

Ajoutez à tout cela la quantité de lait tiède nécessaire pour délayer le levain et pour faire, avec la farine, une pâte à peu près ferme, comme celle du pain (il faut environ un verre de lait). Lorsque la pâte est préparée, vous en formez une boule que vous placez, soit dans une serviette bien saupoudrée de farine, soit dans un plat creux également enfariné et chauffé à l'avance. Couvrez cette pâte de manière qu'elle ne puisse être pénétrée par le froid; puis, placez-la dans un lieu chaud s'il fait froid, dans le pétrin s'il fait chaud. Lorsqu'on a employé de la levûre de bière, il faut la laisser pendant deux heures; quand on a eu recours au levain de pain, il faut attendre pendant six heures, vous aurez ainsi votre pâte-levain.

Maniez 750 grammes de beurre parfaitement frais, de manière à en extraire tout le petit lait et à le rendre aussi moelleux que possible. En hiver, on fera ce travail avec les mains; pendant l'été, avec une cuiller de bois, dans un plat. Placez sur la planche à pâtisserie 1 kilogramme de farine; faites un trou au milieu, et placez-y la pâte, quand vous la jugerez suffisamment levée. Ajoutez deux cuillerées de sucre râpé, 15 grammes de sel broyé, un demi-verre de lait bien tiède, délayez la *pâte-levain* avec le lait, et ajoutez-y douze œufs et le beurre, divisé en petits morceaux. Pétrissez parfaitement tous ces ingrédients en leur faisant absorber toute la farine; pétrissez activement.

Aussitôt que le mélange est bien opéré, il faut cesser de pétrir; car en pétrissant trop longtemps ou trop lentement, on s'expose à *brûler* la pâte (terme technique), et alors elle ne lève pas convenablement. Réunissez toute la pâte en boule en la saupoudrant légèrement de farine à mesure que vous la détachez de la planche; puis enveloppez-la dans une serviette, qui doit également être bien saupoudrée de farine. Placez la serviette, soit dans une corbeille à pain, soit dans un plat creux; recouvrez le tout d'une couverture de laine et déposez-le dans un local chaud si vous opérez en hiver, en été, il suffit, après avoir enveloppé la corbeille comme je viens de le dire, de la placer dans le pétrin, et même, s'il faisait très-chaud, il vaudrait mieux la porter, bien que toujours couverte, dans un endroit frais.

Pour que la pâte lève, il faut laisser les choses dans cet état pendant douze heures en hiver, pendant sept à huit heures en été; par exemple, on fait la pâte de levain dans la soirée, et la pâte de brioche le soir, un peu tard, afin de pouvoir enfourner le lendemain de bonne heure.

Une plaque de tôle beurrée est indispensable pour faire cuire une brioche. Lorsqu'on veut qu'elle soit en couronne, on pose sur la plaque la boule de pâte et, avec les doigts qu'on enfonce à son centre de manière à la traverser, on fait un trou qu'on agrandit peu à peu jusqu'à ce qu'on ait une couronne.

Pour faire une brioche de forme ordinaire, on réunit sa pâte en boule qu'on place sur la plaque de tôle beurrée; puis, avec une petite portion qu'on a mise en réserve, on forme une seconde petite boule qu'on pose sur le sommet de la grosse. Si l'on voulait avoir plusieurs petites brioches, on diviserait la pâte en autant de portions qu'on voudrait de brioches, et on traiterait chacune d'elles comme s'il s'agissait d'en préparer une seule plus volumineuse.

Il faut, lorsqu'on prépare plusieurs brioches, les espacer sur la plaque, sans quoi elles se colleraient l'une à l'autre, parce qu'elles gonflent en cuisant. On dore avec un jaune d'œuf délayé dans l'eau, ou, à défaut d'œuf, avec du lait, et on enfourne environ dix minutes après le pain, selon la chaleur du four. La cuisson d'une grosse brioche est faite en trois quarts d'heure; une demi-heure suffit pour en cuire une en couronne ou de petites brioches.

Les proportions que j'ai indiquées produisent une très-grosse brioche, suffisante pour vingt personnes; il est difficile de réussir en agissant sur des quantités beaucoup plus faibles, avec le quart, par exemple, de ces proportions. On le peut cependant, et en employant la moitié des doses indiquées, on atteint encore assez facilement le but.

La brioche doit, autant que possible, être servie chaude; on peut la faire réchauffer dans un four après que le pain en a été retiré ou dans le four du fourneau économique. Lorsqu'il en reste, on la coupe en tranches minces qu'on met au four un peu avant d'en retirer le pain, elles y grillent et font une sorte de gâteau excellent pour accompagner le thé, et que les enfants aiment beaucoup.

Pain à la citrouille.

Faites cuire et égoutter un morceau de bonne courge ou de bonnet-turc, puis passez-le; ajoutez-y 125 grammes de beurre, 250 grammes de sucre et un peu de sel. Mélangez parfaitement le tout en le maintenant à une température tiède.

Disposez sur la planche à pâtisserie un rond de farine; faites

un trou au milieu. Prenez gros comme deux œufs de levain de pain (le *levain frais* qu'on a préparé la veille pour faire le pain est parfaitement approprié à cette destination); mettez ce morceau de levain au milieu de la farine. Délayez-le avec un demi-litre de lait plus que tiède, puis ajoutez la citrouille préparée comme je viens de le dire; mélangez-la vivement avec le lait et la farine, et faites-en une pâte aussi ferme que celle du pain. Beurrez un moule de tôle muni d'un rebord, placez la pâte au milieu, et aplatissez-la de manière à garnir tout l'intérieur du moule. Cela fait, placez celui-ci dans un local chaud après l'avoir couvert avec une serviette chaude et une couverture de laine, de façon à prévenir le refroidissement de la pâte. Laissez lever aussi longtemps que le pain. (Je suppose que l'on prépare le pain à la citrouille pendant qu'une autre personne pétrit le pain ordinaire.) Dorez, soit avec un jaune d'œuf, soit avec du lait, mettez au four aussitôt que le pain est enfourné. Laissez cuire pendant une heure; au bout de ce temps, retirez le moule du four et laissez-le un peu refroidir. Ce *pain-gâteau* est levé, mais pas autant que le pain; il est excellent chaud, fort bon lorsqu'il est froid, et même quand il est rassis; on peut d'ailleurs en faire griller des tranches, ce qui lui donne une nouvelle fraîcheur.

Ce gâteau de famille, fort peu coûteux, convient parfaitement aux enfants; il n'est point indigeste. On peut le sucrer plus ou moins, et même ne pas le sucrer du tout; dans ce cas, on augmente la proportion du sel.

Lorsqu'on a placé le pain à la citrouille sur la plaque de tôle où il doit cuire, on peut, comme pour la brioche, le percer au milieu et l'écarter pour en faire une couronne, ce qui est plus joli et peut-être meilleur.

Pain d'épice.

Farine de froment	500	grammes.
Miel.	350	—
Sucre en poudre.	150	—
Carbonate d'ammoniaque.	2	—
Lait	6	cuillerées.

Mettez le lait sur le feu dans une casserole, faites-y fondre le sucre, ajoutez le miel, faites chauffer et mélangez bien le tout; lorsque le miel est parfaitement fondu, versez-le dans un trou que vous avez fait au milieu de votre farine, à laquelle vous au-

rez ajouté et mêlé le carbonate d'ammoniaque réduit en poudre ; avec une cuiller de bois tournez votre miel de manière à y incorporer de la farine ; lorsque la pâte est assez ferme pour que la cuiller ne suffise plus, pétrissez avec les mains comme pour faire du pain ; lorsque toute la farine est absorbée, vous devez avoir une pâte très-ferme. Saupoudrez une plaque de tôle avec un peu de farine, placez-y votre pâte en boule, aplatissez-la un peu, laissez-la reposer un instant ; mettez au four une demi-heure après avoir enfourné le pain ; laissez cuire jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle couleur et que le gâteau ait acquis une certaine consistance.

En employant du miel très-blanc, le pain d'épice sera moins coloré et meilleur ; il ne sera pas tout à fait semblable à celui du commerce, mais pas moins bon.

Pain au lait et biscottes.

Procédez exactement comme pour le pain à la citrouille ; mais, pour remplacer la citrouille, augmentez la proportion de lait.

Pour faire des biscottes, on place la pâte en bandes sur une plaque de tôle beurrée, où elle lève, comme on vient de le voir. Lorsqu'elle est cuite et rassise, on la coupe en petites tranches minces, et on la remet au four un peu avant d'en retirer le pain. Les biscottes prennent une jolie couleur, se dessèchent et peuvent se garder très-longtemps en boîte. Pour qu'elles soient légères, il faut que la pâte soit bien levée ; on peut se dispenser de les sucrer ; c'est ce qu'on doit faire quand elles doivent être employées au lieu de pain dans toute espèce de potages gras ou maigres.

Gâteaux russes.

Koulitch.

Levain de pain pris au moment où l'on va pétrir, gros comme deux œufs.

Farine de froment	500	grammes.
Beurre	110	—
Sucre	110	—
Raisin de Malaga dont on enlève les pépins	200	—
Raisin de Corinthe	60	—
Sel	10	—
Œufs, blancs et jaunes	4	—

Un demi-verre d'eau tiède.

Placez la farine sur la planche à pâtisserie ; faites un trou au milieu ; mettez le sel, le levain et l'eau ; délayez bien le levain ; cassez les œufs ; mettez le raisin, le sucre en poudre et le beurre ; mélangez le tout, et ajoutez peu à peu de la farine en pétrissant vivement ; jetez un peu de la farine sous la pâte, en la soulevant pour en former une boule.

Garnissez d'un linge blanc, saupoudré de farine, un plat creux ; mettez la pâte dedans ; recouvrez avec les coins du linge, puis avec une couverture s'il fait froid ; placez près du feu et tournez de temps à autre pour que la pâte s'échauffe partout afin d'accélérer la fermentation. Laissez lever aussi longtemps que le pain et enfournez en même temps, sur une plaque de tôle beurrée, en ayant soin d'aplatir un peu la pâte et de la dorer avec le lait ou un peu de jaune d'œuf allongé d'eau qu'on aura mis à part à ce dessein ; laissez au four aussi longtemps que le pain ; faites refroidir debout.

Ce gâteau, qui est assez gros, peut se conserver plusieurs jours sans perdre de son mérite.

Soutiarit pour le thé.

Il se prépare de même que le koulitch, mais sans raisins secs, et au moment de l'enfourner, on l'allonge, on le rétrécit et on l'aplatit de manière à en faire comme une grosse flûte. On met au four en même temps et aussi longtemps que le pain. Après l'avoir tiré du four, qu'on referme avec soin pour qu'il ne refroidisse pas, on le coupe en tranches de l'épaisseur d'un centimètre, et on remet ces tranches à côté les unes des autres, sur des feuilles de papier, dans le four où elles sèchent et prennent une teinte dorée. Dans cet état, en les tenant dans un lieu sec, elles se conservent au moins un mois, et sont excellentes avec le thé.

Biscuit de Savoie.

Dessert. — Cassez huit œufs et séparez avec soin les jaunes des blancs, que vous mettez dans un vase assez grand pour pouvoir les battre en neige. Mettez les jaunes dans une terrine avec 500 grammes de sucre en poudre et un peu de sel ; battez-les avec une cuiller de bois jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle pâte parfaitement liée et presque blanche. Il faut pour cela environ une demi-heure. Ajoutez 250 grammes de fécule de pommes de terre ou de fleur de froment, et le zeste d'un demi-citron râpé ou un

peu de vanille en poudre. (On peut même se passer de parfum.) Battez les blancs en neige assez ferme pour qu'elle puisse porter un œuf entier. Beurrez légèrement un moule de fer-blanc ou de cuivre; saupoudrez-le partout de sucre en poudre; versez-y la préparation jusqu'à moitié de la hauteur du moule et enfournez sans retard, au moment où l'on retire le pain du four; puis bouchez le four. Pour s'assurer du degré auquel est parvenue la cuisson, on essaye de faire pénétrer une paille dans le gâteau et on juge facilement, à la manière dont elle y entre, s'il est suffisamment cuit. Lorsqu'il est arrivé au point convenable, on le retire du four; on le laisse refroidir à moitié dans le moule avant de chercher à l'en faire sortir, puis on le renverse sur un plat.

On peut facilement se passer d'un four, en entourant le moule avec la cendre bien chaude, rouge même, et mêlée de petits morceaux de braise, qu'on retire du four après la cuisson du pain. Le lendemain même, si le four a été chauffé avec du menu bois, et que la cendre en ait été réunie en masse, elle conserve encore assez de chaleur pour qu'on puisse y faire cuire un biscuit. On pose sur le moule un couvercle de fer garni de cendre chaude et de braise.

Si l'on désire un biscuit moins sucré, on peut réduire la dose de sucre à 350 et même à 250 grammes au lieu de 500. Si au lieu de huit blancs d'œufs on en met dix, ce qui fait deux blancs de plus qu'il n'y a de jaunes, le biscuit devient plus léger, mais un peu plus sec. On le laisse alors un peu plus longtemps au four. Les proportions que j'ai données produisent un fort gros biscuit. C'est un gâteau peu coûteux.

Au lieu d'employer un moule, on peut verser la préparation dans une tourtière beurrée et saupoudrée de sucre. On saupoudre également de sucre la surface du biscuit, et on enfourne. Une demi-heure, trois quarts d'heure suffisent pour la cuisson. Dans ce cas, on a un biscuit de forme plate. On le laisse refroidir et on le divise en deux dans le sens de l'épaisseur, ce qui forme deux biscuits très-plats. On étale une couche de confiture d'abricots sur la partie qui formait le fond; on replace l'autre dessus; il en résulte un gâteau délicieux.

En mettant cette préparation dans des caisses de papier, on obtient des *biscuits caisse*. Pour avoir des *biscuits à la cuiller*, on la verse sur une feuille de papier par cuillerées; on commence par l'une des extrémités de la feuille, et lorsque la pâte y adhère un peu, on retire brusquement la cuiller à soi. On sau-

poudre légèrement la surface avec du sucre, et on enfourne immédiatement. Dix minutes suffisent pour la cuisson.

Gâteau d'amandes.

Mettez huit œufs dans le plateau d'une balance; mettez dans l'autre un poids égal de sucre pilé, de farine ou de fécule le poids de quatre œufs; mondez, au moyen d'eau bouillante, 200 grammes d'amandes douces avec 5 à 6 d'amères; pilez ces amandes dans un mortier avec une portion du sucre, ou hachez-les aussi fin que possible. Cassez les œufs; mettez les jaunes dans un plat creux, les blancs dans un autre. Ajoutez le sucre râpé aux jaunes; battez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la préparation soit presque blanche; ajoutez 250 grammes de beurre fondu et non roussi, 5 grammes de sel, la farine, les amandes; mêlez parfaitement; battez les blancs en neige bien ferme; incorporez-les à la pâte avec précaution; beurrez bien une tourtière; saupoudrez de sucre râpé; versez-y la pâte. Mettez dans le four du fourneau économique ou remplissez un fourneau de cendre bien rouge; placez-y la tourtière dessus; entourez-la également de cendre rouge; puis couvrez-la d'un couvercle de fer chaud chargé de cendre rouge contenant quelques morceaux de braise. Lorsqu'en le sondant avec le doigt le gâteau résiste, il est cuit. Laissez-le refroidir à moitié dans la tourtière, renversez-le sur un gril couvert d'un linge clair pour achever de refroidir; saupoudrez le dessus de sucre râpé. C'est un excellent gâteau.

Galette aux amandes. — Faites fondre 350 grammes de bon beurre; prenez 250 grammes d'amandes douces et autant de sucre râpé, plus 5 grammes de sel et trois œufs. Mondez les amandes parmi lesquelles il peut y en avoir quelques-unes d'amères et pilez-les parfaitement en y ajoutant peu à peu le sucre; cassez les œufs; mettez les blancs et les jaunes dans un plat avec le sel, les amandes pilées avec le sucre et le beurre; mélangez le tout. Mettez de la farine sur la planche à pâtisserie, faites un trou au milieu, versez-y la préparation, pétrissez jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte très-ferme. Aplatissez cette pâte de façon à ne laisser qu'une épaisseur d'un centimètre et demi et donnez-lui une forme convenable; tracez des losanges ou d'autres dessins sur la galette; dorez avec un jaune d'œuf. Mettez au four sur une plaque de tôle beurrée, un peu après le pain.

Lorsque la galette est bien sèche, elle est cuite; elle se conserve assez bien. Après avoir aplati la pâte, on peut la découper avec des emporte-pièce de diverses formes avec un verre à boire; on fait ainsi de petits gâteaux qui se gardent aussi très-bien.

Croquets.

Dessert. — Prenez 350 grammes de beurre que vous faites fondre, autant de sucre pilé, 5 grammes de sel et trois œufs; pétrissez le tout avec de la farine, de manière à faire une pâte pas trop dure; mélangez à cette pâte 300 grammes d'amandes douces mondées et coupées en lanières comme pour le nougat; roulez la pâte; réduisez-la à un centimètre d'épaisseur et découpez-la en carrés long et étroits que vous faites cuire au four comme la galette aux amandes, mais en les laissant se dessécher pour qu'ils soient bien croquants. Ces croquets se conservent très-longtemps.

Nougat.

Dessert. — Prenez 250 grammes d'amandes douces; mondez-les à l'eau chaude, puis coupez-les en lanières dans le sens de leur longueur. (On en fait quatre par amande). Pilez ou râpez 350 grammes de sucre; mettez les amandes et le sucre dans une casserole, sur un bon feu; sautez-les d'abord, puis remuez-les avec une cuiller. Le sucre fond bientôt et prend une couleur de caramel; c'est le moment où la couleur est belle, c'est-à-dire où elle a une teinte dorée, qu'il faut saisir pour mettre le nougat en forme. Afin d'avoir plus de temps à soi pour monter le nougat, *on place la casserole dans de l'eau en ébullition*, afin que la préparation qu'elle contient ne se durcisse pas en se refroidissant. On tient prêt, d'autre part, un moule bien graissé sur toute la surface intérieure avec de l'huile d'amandes douces, à défaut avec de l'huile d'olive; on y verse une partie de nougat, qu'on étend d'abord au fond, en couche très-mince, à l'aide d'un citron ou d'un morceau de carotte et non avec une cuiller qui prend au caramel. Quand le fond du moule est couvert, on verse peu à peu le surplus, qu'on étend de la même manière autour du moule, avec assez de célérité pour que le sucre ne durcisse pas trop. Avec un peu d'adresse, on en vient à bout facilement. Le nougat se raffermit à l'instant. Lorsqu'il est *monté* et ferme, on renverse le moule, et, au besoin, on frappe légè-

rement sur le fond pour détacher le nougat. S'il se trouvait adhérent au moule dans quelques parties, on pourrait faire couler un peu d'huile entre le nougat et le moule, et en tournant ce dernier en tous sens, pour faire circuler l'huile partout, le nougat se détacherait. Si cependant il adhérait encore, on présenterait le moule devant ou au-dessus d'un feu vif; il s'échaufferait et le nougat en sortirait. Un peu d'habitude apprend à vaincre toutes ces petites difficultés.

On peut aussi construire le nougat dans une casserole ou un vase de terre parfaitement verni et très-sec, qu'on enduit partout d'huile. Il suffit que ce moule soit suffisamment évasé pour que le nougat puisse facilement sortir. On essuie le nougat s'il est resté de l'huile dessus.

Ce gâteau de dessert est fort peu coûteux et excellent.

On peut mettre le sucre seul sur le feu; lorsqu'il commence à être en caramel, on y ajoute les amandes et on laisse achever la cuisson. On opère pour tout le reste comme je viens de le dire. Préparé de cette manière, le nougat est peut-être plus facile à monter, parce que les amandes, n'étant pas desséchées par la cuisson, se brisent moins; mais il est moins croquant.

En divisant la préparation entre deux moules, dont un plus grand, l'autre plus petit, on a deux nougats qu'on place l'un sur l'autre, ce qui fait un gâteau monté fort élégant.

Si l'on veut faire de petits nougats, il faut couper les amandes en travers et non en long, prendre dans la casserole la préparation avec une cuiller huilée, et se servir comme moule de tasses à café ou à thé évasées, de coquetiers ou bien sur une assiette, bien huilée comme les moules, former de petits cônes, de petits rochers, ou donner telle forme que l'on voudra au moyen d'un morceau de carotte. En se mettant deux personnes pour former ces petits nougats, on va plus vite et on arrive plus facilement.

Trottoirs et croquignoles.

Gâteaux secs pour accompagner le thé. — Mettez de la farine sur la planche à pâtisserie; faites un creux au milieu; ajoutez-y trois jaunes d'œufs, 125 grammes de sucre en poudre, autant de beurre, qu'on fait fondre, et 5 grammes de sel bien écrasé. Mélangez le tout peu à peu à la farine; ajoutez un demi-verre de lait tiède; puis achevez de pétrir, et faites une pâte plus ferme que celle du pain. Maniez bien cette pâte; prenez-en

une partie et roulez-la sous les doigts, de manière à en faire des rouleaux de la grosseur du doigt. A l'aide d'une petite baguette de bois, faites une mesure de 10 à 15 centimètres de longueur; coupez les rouleaux de cette dimension et placez-les sur une plaque de tôle. Procédez ainsi pour toute la pâte; couvrez la plaque et les rouleaux et mettez-les dans un lieu un peu chaud : laissez reposer pendant une heure environ et mettez au four dix minutes après le pain. Quinze minutes de cuisson suffisent si le four est chauffé à point. Si les trottoirs ne prenaient pas assez de couleur, on mettrait un peu de braise à l'entrée du four.

En coupant cette pâte en petits morceaux et en la roulant dans les mains, on en forme ces croquignoles qu'on nomme vulgairement *boutons de culottes* ou *boutons de guêtres*. Cette pâtisserie se conserve pendant au moins un mois.

Baguettes de tambour ou Cressini.

Gâteaux pour le thé. — Faites chauffer un verre de lait et fondre 125 grammes de beurre. Mettez de la farine sur la planche à pâtisserie; faites au milieu un trou dans lequel vous placez un morceau de levain de pain gros comme un œuf de poule, 15 grammes de sel bien broyé et un peu de lait; délayez le levain avec beaucoup de soin; ajoutez le beurre et le reste du lait. Pétrissez vivement assez de farine pour obtenir une pâte un peu plus ferme que celle du pain; prenez-en un morceau; roulez-le sur la planche à pâtisserie jusqu'à ce qu'il soit réduit à la grosseur du petit doigt d'une femme; coupez-le à la longueur de 30, 40 et même 50 centimètres, et posez-le sur une plaque de tôle. Procédez ainsi pour toute la pâte, en espaçant assez les baguettes sur la plaque pour qu'elles ne se collent pas l'une contre l'autre pendant la cuisson; couvrez d'un linge blanc, puis d'une couverture, et portez le tout dans un lieu chaud. Laissez lever pendant aussi longtemps que le pain; mettez au four, sur la plaque, dix minutes après le pain; visitez les baguettes pour vous assurer qu'elles prennent une bonne couleur; si elles ne semblent pas assez colorées, mettez un peu de braise à l'entrée du four. Quinze ou vingt minutes suffisent pour les cuire.

Ces baguettes, très-croquantes, se conservent fort longtemps. En formant avec la même pâte de petits pains qu'on fend en les mettant au four, on obtient d'excellents petits pains au lait.

Casse-museau (gâteau poitevin).

Entremets. — Mettez en présure deux litres de lait qu'on vient de traire et placez le vase qui le contient dans un autre vase plein d'eau chaude, à une température telle qu'on y puisse plonger la main sans se brûler; couvrez le tout. Aussitôt que le lait est pris, c'est-à-dire après une ou deux heures, on le met égoutter, soit dans une serviette mouillée à l'avance et suspendue, soit dans un panier à fromage.

Le lendemain, on verse ce caillé dans un plat creux, et on y ajoute un peu de sel et six œufs, le blanc et le jaune, après les avoir parfaitement battus; on mélange exactement le tout, puis on y mêle de la farine jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte assez ferme pour qu'on puisse en prendre sur le doigt gros comme la moitié d'un œuf, qu'on place sur une feuille de châtaignier; on la recouvre d'une autre feuille, et on enfourne immédiatement à l'aide d'une petite pelle à long manche, ou de quelque ustensile analogue, un instant après le pain. On procède ainsi pour toute la pâte, dont on forme, avec les quantités indiquées, un assez grand nombre de casse-museau. Pendant la cuisson, qui dure environ quinze minutes, ce petit gâteau lève beaucoup. On pourrait placer la pâte sur une plaque de tôle au lieu d'une feuille de châtaignier. Lorsqu'on emploie du caillé de lait de brebis, le casse-museau est meilleur.

Gaufres.

Dessert et thé. — On ne peut faire des gaufres que dans un moule de fonte fait exprès.

Mettez dans une terrine 250 grammes de farine; faites un trou au milieu; ajoutez une pincée de sel, une cuillerée d'eau-de-vie, une cuillerée d'huile d'olives, trois œufs, le blanc et le jaune; délayez en tournant avec une cuiller de bois et ne laissez pas un seul grumeau. Mouillez avec du lait jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une bouillie claire. Préparez cette pâte deux heures à l'avance. Faites chauffer le moule des deux côtés bien également, sur un feu qui ne donne pas de fumée; lorsqu'il est chaud, sans être rouge, graissez l'intérieur avec un pinceau de linge trempé dans de l'huile ou du beurre fondu; remplissez le moule de pâte avec une cuiller qui en contienne la quantité nécessaire; remettez le moule au feu pendant deux ou trois minutes d'un

côté, autant de l'autre. Placez-le debout; ouvrez, retirez la gaufre avec la pointe d'un couteau; saupoudrez de sucre. Avec un peu d'habitude, on connaît bientôt le degré de chaleur que doit avoir le moule.

Petits gâteaux pour le thé à la Florestine.

Farine, deux cuillerées; sucre en poudre, même poids. Battez deux blancs d'œufs en neige, bien ferme, ajoutez-y le sucre et la farine. Mettez au four du fourneau sur une plaque de tôle beurrée; quelques instants de cuisson suffisent.

Gâteau bourguignon.

Dessert pour le thé. — Mettez une cuillerée de crème dans un petit tas de farine; pétrissez de manière à faire absorber par la crème le plus possible de farine; roulez cette pâte de manière à l'amener à l'épaisseur de 2 millimètres. Beurrez une tourtière; étendez la pâte dedans; saupoudrez la surface avec du sucre grossièrement pilé et parfumé avec un peu de zeste de citron. Mettez au four un instant après le pain; aussitôt que la pâte est cuite et qu'elle a pris une belle couleur retirez du feu. Ce petit gâteau, qui se boursoufle par place, est croquant et fort bon.

On peut pétrir une plus grande quantité de pâte, en garnir plusieurs tourtières ou en mettre plusieurs fois dans la même tourtière, parce qu'il faut très-peu de temps pour faire cuire un gâteau aussi mince, et que le four conserve longtemps assez de chaleur pour en opérer la cuisson.

CHAPITRE XVIII.

DESSERT ET SOIRÉES.

Marrons et châtaignes.

Manière de rôtir les marrons. — Otez la première peau des marrons et mettez-les dans le brûloir à café, sur un bon feu; tournez comme si vous vouliez torréfier du café; en un quart

d'heure, si le brûloir n'est pas trop plein, les marrons seront parfaitement cuits et convenablement grillés. On enlève très-facilement la petite peau qui les enveloppe et on ne se noircit pas les doigts. On peut faire rôtir des marrons de la même manière sans enlever la première enveloppe; mais il faut beaucoup plus de temps. Lorsqu'on fait cuire les marrons avec la grosse peau, il faut avoir soin de la fendre en travers sur le côté rebondi, *et non à proximité du germe.* Si l'on oubliait de les fendre, on s'exposerait à des explosions qui pourraient ne pas être tout à fait sans danger. Pour servir les marrons, on les range entre les plis d'une serviette placée sur une assiette; ils se conservent chauds pendant assez longtemps.

Lorsqu'on fait cuire des marrons dans une poêle, on se sert d'une poêle percée de trous plus ou moins grands. Cette méthode est mauvaise; une poêle sans trous convient mieux : les marrons y cuisent aussi bien et ne noircissent pas autant les doigts.

Les marrons cuisent parfaitement dans le four du fourneau, préparés comme pour cuire d'une autre manière.

Marrons et châtaignes bouillis. — Lorsqu'on veut manger des marrons bouillis, on les fend comme pour les faire rôtir et on les fait cuire dans l'eau avec un peu de sel. Quelques personnes y mettent du fenouil, du céleri ou une feuille de laurier-amandier : en couvrant le pot où ils cuisent avec quelques feuilles de vigne qui servent de couvercle, ils prennent un goût acidulé fort agréable. On les sert dans un vase creux et bien couvert; il vaut mieux les laisser dans de l'eau de cuisson, ils se pèlent mieux; pour ne pas se brûler les doigts, on y ajoute un peu d'eau froide.

L'eau dans laquelle on a cuit des châtaignes ou des marrons fait des taches presque indélébiles.

On vend dans les rues, à Limoges, ce qu'on applle des *châtaignes blanchies*; après avoir ôté la grosse peau, on les met dans de l'eau bouillante, et on les couvre : au bout de quelques instants, en agitant dans la marmite deux bois attachés au milieu de manière à pouvoir se mouvoir et que l'on appelle *déboiradour*, on dépouille en grande partie les châtaignes de leur petite peau, on les lave et on les fait cuire à l'étouffé; cuites ainsi et mangées avec du lait, elles sont fort bonnes.

Pour conserver les châtaignes, il faut les tenir dans un lieu un peu frais sans être trop humide, sans quoi elles se dessèchent ou noircissent; on peut encore les enfouir dans du sable, à la cave. Ce dernier moyen réussit parfaitement.

Les bonnes châtaignes et les bons marrons sont ordinairement bruns, ronds et fermes et n'ont pas de cloison dans l'intérieur.

Compotes cuites.

Compote de pruneaux. — Le premier article de ce paragraphe doit être consacré aux *pruneaux*, qui sont, de tous les fruits, ceux qu'on met le plus en compote. Après les avoir lavés, on les plonge dans une quantité d'eau assez grande pour qu'ils y baignent, et on les fait cuire, soit dans un petit pot de terre devant le feu, soit dans une casserole sur le fourneau. Il faut les sucrer presque aussitôt. Si le jus n'est pas assez lié lorsque les pruneaux sont cuits, on les retire, et on fait réduire le jus jusqu'à ce qu'il soit à l'état de sirop ; si, au contraire, il est fort épais, on peut y ajouter de l'eau ou du vin rouge, ce qui rehausse beaucoup le goût de la compote. Quelques personnes même ne mettent que du vin ; mais cela donne, à mon avis; aux pruneaux un goût un peu trop relevé ; d'ailleurs, l'acidité du vin, cuit avec le jus des pruneaux, oblige à doubler la dose du sucre.

Compotes de pommes. — Choisissez des pommes de reinette dure, de grosseur moyenne ; pelez-les, enlevez le centre au moyen du vide-pomme, tout en les laissant entières, et jetez-les dans l'eau froide acidulée d'un jus de citron. Lorsqu'elles sont toutes préparées, rangez-les dans une casserole, les unes à côté des autres ; ajoutez un verre d'eau et du sucre en quantité suffisante. Exprimez sur les pommes, pour les blanchir, le jus d'un citron, et mettez en même temps dans la casserole un morceau de l'écorce du citron ou un peu de cannelle. Couvrez la casserole d'une feuille de papier blanc, et posez le couvercle ; faites cuire sur un feu un peu vif. Visitez les pommes, lorsque vous pensez qu'elles sont à peu près cuites, c'est-à-dire une demi-heure après qu'elles ont été mises au feu tout au plus ; une cuisson trop prolongée les réduirait en marmelade. Placez-les dans un compotier, en les prenant délicatement avec une cuiller ; si le jus est trop liquide, faites-le évaporer par une cuisson de quelques minutes, passez-le en le versant sur les pommes autour desquelles il formera une gelée très-transparente et très-blanche en se refroidissant. Mettez dans le cœur de chaque pomme une cerise confite ou un peu de gelée de groseilles ; cela fait ressortir leur blancheur.

Compote de poires. — Elle est rouge ou blanche, selon l'es-

pèce de poires qu'on emploie. Les poires les meilleures à manger crues sont toujours celles qui font les meilleures compotes. Si elles sont grosses, coupez-les en quatre, pelez-les et jetez-les dans de l'eau fraîche ; si elles sont petites, laissez-les entières et conservez la queue que vous coupez à moitié après l'avoir râclée. Mettez les poires dans une casserole, avec assez d'eau pour qu'elles y baignent ; cette précaution est surtout nécessaire quand elles sont d'une espèce à chair ferme. Sucrez ; laissez cuire. Il n'y a pas à craindre, avec les poires, qu'elles se délitent comme les pommes ; il leur faut au moins deux heures de cuisson, et souvent davantage. Lorsqu'on fait cuire les poires entières, on les dresse debout ; si on les a coupées, on range les quartiers en rond les uns à côté des autres. Faites réduire le jus ; versez-le sur la compote. Pour la rendre excellente, retirez le jus du feu lorsqu'il est réduit et presque froid ; ajoutez-y un petit verre de kirsch, et versez-le immédiatement sur les poires. Si vous voulez avoir une compote bien rouge, mettez-y de bon vin rouge pendant la cuisson.

Compote de cerises. — Les cerises aigres, anglaises, griottes, de Hollande, ou nacrées, sont les meilleures pour cet usage. Coupez les queues à moitié de leur longueur, mettez les cerises sur le feu avec quelques gouttes d'eau ; sucrez, couvrez. Lorsqu'elles ont rendu une partie de leur jus, retirez-les, puis dressez la compote. Faites réduire le jus avant de le verser sur les cerises cuites.

Les autres fruits rouges ne sont pas bons en compote, au moins lorsque cette préparation exige le secours du feu.

Compote de verjus. — Le muscat est le raisin qui fournit la meilleure compote. Égrenez-le, ôtez les pepins de chaque grain ; faites cuire comme les autres compotes ; sucrez davantage.

Compote de coings. — Essuyez-les, faites-les cuire à moitié dans de l'eau bouillante : sans cela la compote n'aurait pas une couleur agréable ; retirez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et le mucilage qui l'entoure. Achevez lacuisson comme celle d'une compote de poires.

Compote de prunes. — Les prunes de reine-claude fournissent une bonne compote. Après avoir coupé le bout de la queue des prunes, on les fait cuire entières dans un sirop composé d'un demi-verre d'eau et de 200 grammes de sucre. Lorsqu'elles sont cuites, on les dresse. On fait un peu réduire le jus avant de le verser sur la compote.

Compote d'abricots. — On la prépare comme la compote de prunes ; le jus se prend en gelée. On peut ôter les noyaux.

Compote de pêches. — Mêmes préparations que pour les précédentes. Il faut essuyer les pêches avant de les mettre dans le sirop. Les pêches cuites n'ont pas un goût fort agréable.

Compote de marrons. — Faites blanchir dans l'eau bouillante, après en avoir ôté la grosse peau, cinquante beaux marrons, et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'on puisse y introduire facilement une tête d'épingle : alors pelez-les et jetez-les dans de l'eau acidulée avec du jus de citron. Faites égoutter. Mettez sur le feu l'eau acidulée ; ajoutez-y 375 grammes de sucre et trois cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, ou bien frottez sur le zeste d'un citron quelques-uns des morceaux de sucre. Quand le sirop est cuit au petit boulé, mettez-y les marrons, et faites chauffer doucement jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits.

Compote de groseilles à maquereau vertes. — Comme celle de prunes.

Compotes crues.

Salade de pêches. — Pelez les pêches et coupez-les en tranches. Mettez-les dans un compotier après les avoir bien enduites des deux côtés avec du sucre en poudre ; arrosez le tout avec un peu de bonne eau-de-vie ou de kirsch.

On fait par le même procédé d'excellentes compotes à froid avec les poires fondantes, les abricots et les pommes tendres.

Salade d'oranges. — Coupez les tranches, sans les peler ; placez-les dans un compotier, en les saupoudrant largement de sucre ; arrosez d'eau-de-vie, de rhum ou de kirsch.

Toutes ces compotes, au moment de les servir, doivent être retournées comme une salade.

Cerises perlées. — Choisissez de belles cerises aigres, pelez-les : ce n'est pas difficile quand le fruit est assez mûr ; coupez la qüeue à moitié ; roulez les cerises dans du sucre en poudre, de manière qu'elles en retiennent une couche épaisse ; exposez-les au soleil sur des assiettes, sans les entasser. Retirez-les, mettez-les au frais jusqu'au moment de servir. C'est un plat de dessert très-distingué.

Groseilles perlées. — Choisissez de belles grappes rouges et blanches ; trempez dans de l'eau, puis dans du sucre en poudre ; exposez-les au soleil ; mettez-les au frais.

Hors-d'œuvres de soirée.

Sandwichs. — On les prépare avec la mie d'un pain assez gros pour former de petites tartines de la grandeur d'une carte environ. Dans les grandes villes, les boulangers font des pains spéciaux destinés à cet usage.

Le pain doit être rassis. On enlève la croûte, et on taille le morceau de mie de la grandeur que l'on veut donner aux tartines. On étend à la surface du pain une couche de beurre très-frais. Au préalable, on a dû se procurer un morceau de jambon de première qualité à chair ferme. Ce jambon doit être coupé, avec un couteau affilé, en tranches aussi minces que possible. Le jambon préparé comme je l'ai indiqué, c'est-à-dire remis en forme, convient parfaitement aux sandwichs. On étend une de ces tranches su rle beurre, et on détache du gros morceau de mie de pain la tartine, qui ne doit pas avoir plus d'un demi-centimètre d'épaisseur. On prépare alors une seconde tartine de beurre, mais sans jambon, et on la colle sur la première, c'est-à-dire sur celle dont la surface beurrée a reçu une tranche de jambon. On a ainsi deux tartines réunies entre lesquelles se trouve une tranche de jambon. On peut remplacer le jambon par des tranches minces de pâté de foie gras, de galantine truffée, de langue fourrée ou de saumon fumé.

A mesure qu'on les prépare, on empile les tartines sur un plat, et on les couvre d'une serviette pliée en quatre et *humectée*, afin qu'elles ne sèchent pas. On ne découvre qu'au moment de servir.

Les sandwichs sont excellents avec le thé; on les sert aussi dans les bals, où ils sont généralement bien accueillis.

Tartines de pain de seigle. — On les prépare comme les sandwichs, mais on n'y intercale pas de jambon. Il faut avoir soin de les tenir couvertes d'une serviette humide; car, si elles se dessèchent, elles perdent beaucoup de leur mérite. Il faut *presque* autant de beurre que de pain.

Canapés. — On appelle ainsi des petits pains faits exprès, qu'on fend en deux et au milieu desquels on place une tranche mince de pâté de foie gras, de jambon ou de galantine. C'est une variété de sandwichs fort recherchée.

Punch.

Faites une forte infusion de thé. Frottez plusieurs morceaux

de sucre sur le zeste d'un ou deux citrons, assez vigoureusement pour enlever la partie jaune du zeste. Réunissez tout le sucre dans une soupière de porcelaine ou un vase de métal. Versez le thé bouillant, en quantité convenable pour avoir une liqueur *très-sucrée*. Quand le sucre est fondu, ajoutez peu à peu du rhum, en goûtant de temps en temps afin de donner au punch le degré de force que vous désirez. Les femmes, à quelques exceptions près, ne supportent pas le punch très-fort. Servez chaud dans des verres à pied.

Voici de bonnes proportions : thé, 15 grammes; 2 citrons; sucre, 1 kilogr.; eau bouillante, 3 litres et demi; rhum, environ une bouteille. On peut remplacer le rhum par de bonne eau-de-vie. Quelques personnes ajoutent à tout cela du jus de citron, mais il faut alors presque doubler la proportion du sucre.

On peut faire brûler le punch, ce qui le rend moins capiteux et lui donne un goût caramélisé fort agréable. Pour cela, on le fait chauffer, puis on approche de sa surface un morceau de papier allumé; on agite continuellement avec une cuiller d'argent. On l'éteint quand on juge qu'il est assez brûlé, ou bien on cesse de le remuer pour qu'il s'éteigne de lui-même.

Vin chaud.

Faites chauffer, sur un feu ardent, du bon vin rouge dans lequel vous mettez par litre 10 à 15 grammes de cannelle. Sucrez fortement. Au premier bouillon, retirez du feu; servez dans des verres à pied.

Café.

J'ai indiqué à l'article *Provisions* les caractères distinctifs des principales espèces de café; je n'ai donc à indiquer ici que la manière de les préparer.

Pour brûler le café, il ne faut pas en mêler plusieurs espèces ensemble, parce que certains cafés se brûlent plus vite que d'autres.

Après l'avoir trié et nettoyé, le café doit être torréfié dans le brûloir à café placé sur son fourneau; on doit employer du charbon de bois et maintenir un feu égal; la quantité à mettre dans le cylindre ne doit le remplir qu'à peine à moitié; on doit tourner lentement et souvent retirer le cylindre du feu et le secouer

lorsque l'opération approche de sa fin, ce que l'on reconnaît facilement à la fumée et à l'odeur qui s'en échappent. Quand le café a atteint une couleur roux peu foncée, on retire le cylindre du feu et on laisse achever la cuisson en secouant l'appareil dans tous les sens; le café bien torréfié est d'une couleur brune et *non noire*. Trop brûlé, il perd de son arome; s'il ne l'est pas assez, il est âcre. Lorsqu'il est retiré du cylindre, on doit le faire refroidir le plus promptement possible, afin qu'il conserve tout son arome; on l'étend à cet effet dans un plat de porcelaine ou sur du marbre; il a perdu alors un cinquième de son poids. Pour le conserver, on peut le serrer dans une boîte à café ordinaire en fer-blanc et bien fermée, ou dans un bocal de verre bien bouché, ce qui est préférable; mais il ne faut le moudre qu'au fur et à mesure qu'on l'emploie. Il ne doit pas être moulu trop fin, parce qu'alors il passe par les trous du filtre et trouble la liqueur.

Voici comment on prépare le café. Mettez dans le filtre *une forte cuillerée à bouche* de café *par tasse*, si l'on doit le prendre pur; beaucoup de personnes n'en prennent qu'une demi-tasse, et quelquefois moins; il ne faut pas autant de cuillerées que de convives; quatre suffisent ordinairement pour six personnes. Lorsque le café est dans le filtre, foulez-le un peu avec le petit fouloir (qui est ordinairement en fer-blanc, mais qu'il vaut beaucoup mieux avoir en bois, en raison de la propriété que possède le café d'oxyder le fer); laisser le fouloir dessus pour verser l'eau bouillante. Mettez d'abord un peu d'eau, et laissez le café s'en pénétrer; ajoutez ensuite une quantité d'eau proportionnée à celle du café; retirez le fouloir. Couvrez; versez de l'eau chaude dans le double fond autour de la cafetière. Aussitôt que le café est passé, ôtez le filtre, couvrez la cafetière. Servez.

Par économie, on peut, le lendemain, jeter le marc dans de l'eau bouillante, l'y laisser infuser pendant deux ou trois heures, et décanter; dans ce cas, on met moins de café dans le filtre et on le mouille avec l'infusion de marc de la veille. Cependant il est préférable, lorsque le premier café est passé, de remettre un peu d'eau bouillante sur le marc, qu'on aura laissé dans le filtre, et de faire chauffer au bain-marie ce café pour l'ajouter à l'autre le lendemain. Ce dont il faut bien se garder, c'est, lorsqu'on a mis sur le café la quantité d'eau nécessaire et que le café est passé, de le faire passer une seconde fois. Cette opération affaiblit la liqueur et lui enlève de son arome.

Beaucoup de personnes font bouillir le café; mais je crois qu'il est impossible d'en obtenir de bon par ce procédé. D'autres ont l'habitude de faire d'un seul coup une certaine quantité de café et de le mettre dans une bouteille pour l'employer plus tard mais il noircit et devient âcre et amer. On se prive, dans ce cas, par un peu de paresse, du plaisir de savourer le parfum d'un café fraîchement préparé. Cependant c'est commode, et ce café peut s'ajouter au lait, pour la préparation du café au lait, sans beaucoup nuire à la bonté du mélange.

Le café ne doit jamais chauffer à feu nu; le bain-marie est la seule manière convenable de le réchauffer.

Lorsqu'on prépare du café dans l'intention de le prendre avec du lait, il faut le faire beaucoup plus fort que lorsqu'on veut le prendre pur; autrement ce serait de l'eau qu'on ajouterait au lait. Ce lait doit être bouillant. Quelques personnes, après le dîner, ajoutent du lait à leur café : dans ce cas, on sert ordinairement le lait froid et aussi crémeux que possible. Si on voulait le servir chaud, il devrait être chauffé dans une casserole de porcelaine, de fer battu ou d'argent, et *ne servant qu'à cet usage*. Il doit chauffer très-lentement et rester très-longtemps au feu. Par ce moyen, l'eau que contient le lait, lors même qu'il est pur, s'évapore, et il s'épaissit d'une manière assez notable; de plus, il se forme à la surface du vase une crème fort recherchée des amateurs.

Pour servir le café, on présente le sucrier aux convives; lorsqu'ils ont pris du sucre, on verse d'abord le café, puis le lait.

L'usage du café se répand beaucoup en France, même dans les campagnes. Cet usage est bien moins dispendieux qu'on ne pourrait le croire; il devient même la source d'une assez grande économie lorsqu'on le prend au lait et qu'on y trempe, comme certaines personnes, beaucoup de pain; une demi-tasse ordinaire de café noir, sucré très-convenablement, revient au plus à 8 ou 10 centimes, tout en employant du café de très-bonne qualité. On verra, dans le second volume, qu'on peut l'obtenir à bien plus bas prix pour l'usage habituel. C'est là que j'indiquerai la marche que j'ai suivie pour remplacer, par du café, le vin destiné aux domestiques de la ferme. La cherté du vin, pendant quelques années, m'a fait songer à y substituer quelque autre boisson tonique moins dispendieuse; je crois avoir réussi; mon expérience pourra servir à mes lectrices.

Dans les soirées, on sert quelquefois du café au lait froid et sucré.

Thé.

L'usage du thé s'est beaucoup généralisé en France depuis trente ans. J'engage vivement mes lectrices à tirer de Paris ou d'un port de mer leur provision de thé, ne fût-ce que pour l'employer en qualité de remède. Le thé vert agite beaucoup, et pris comme médicament, il peut faire plus de mal que de bien. Pour avoir de bon thé, il faut le composer ainsi : trois quarts thé souchong et un quart thé pecco à pointes blanches.

La quantité proportionnelle de thé à employer est difficile à déterminer, parce que certaines personnes le préfèrent fort, tandis que d'autres aiment qu'il soit léger; aussi vaut-il mieux avoir dans la théière une très-forte infusion de thé, et de l'eau chaude dans la bouilloire; on mélange dans chaque tasse ces deux liquides dans la proportion qui convient à chaque convive. Si cependant on tient à avoir le thé préparé également pour tous les convives, une grande cuillerée à bouche par litre d'eau me paraît une proportion convenable. Pour préparer l'infusion de thé, il faut d'abord échauder la théière, de manière que l'eau bouillante qu'on y versera sur le thé ne se refroidisse pas trop promptement par le contact d'un vase froid ; on jette l'eau chaude qui a servi à cette première opération, on met le thé dans la théière et on verse dessus un peu d'eau *bien bouillante;* dix minutes après, on ajoute une quantité d'eau, toujours bouillante, proportionnée à celle du thé; on laisse infuser pendant deux minutes, après quoi on peut servir. Si on a besoin de refaire du thé, on en ajoute de nouveau dans la théière, sans ôter l'autre, et on procède comme la première fois. On met moins de thé la seconde fois. Le thé devient âcre quand il infuse longtemps, comme une demi-heure et plus.

Comme pour le café, chaque personne prend du sucre avant que le thé soit versé; puis la maîtresse de la maison offre du lait froid et crémeux. Si on voulait qu'il fût chaud, il faudrait prendre, pour le faire chauffer, les précautions que j'ai déjà indiquées pour faire chauffer le lait qui doit être ajouté au café.

Lorsqu'on veut prendre du thé uniquement au lait, c'est-à-dire avec du lait bouillant, on peut jeter les feuilles de thé dans le lait bouillant; mais, dans ce cas, je crois préférable de le pré-

parer à l'eau, de le faire très-fort, et de mêler au lait cette infusion très-parfumée.

On sert ordinairement avec le thé de petites tartines de pain très-minces et couvertes de beurre, on en place deux l'une sur l'autre, le beurre au centre. On sert aussi de petits gâteaux secs, de la brioche ou des sandwichs.

Thé de fleurs d'oranger.

Dans la saison où les orangers fleurissent, on en récolte les fleurs, dont on détache les pétales qu'on fait sécher à l'ombre dans un lieu aéré. Une pincée de ces pétales infusée dans de l'eau ou du lait produit une boisson chaude qu'on prend comme le thé. C'est fort bon, calmant et beaucoup plus délicat que l'eau de fleurs d'oranger. Le parfum en est un peu différent.

Je recommande beaucoup l'usage du thé de fleurs d'oranger mêlé au thé ordinaire, il produit le meilleur effet.

Chocolat.

L'usage du chocolat s'est aussi beaucoup répandu depuis quelques années. C'est une erreur de croire que l'on peut avoir de bon chocolat à très-bas prix : le cacao, qui forme la base du chocolat, est toujours d'un prix assez élevé quand il est de bonne qualité. Je suis donc convaincue qu'il est impossible d'avoir du bon chocolat de santé à moins de 4 francs le kilogramme; pour en avoir de très-bon, à la vanille, il faut y mettre 6 et 8 francs le kilogramme. Les chocolats au-dessous de ces prix sont faits avec des cacaos de médiocre qualité, ou dont on a extrait la partie grasse ou beurre de cacao.

Le très-bon chocolat est peu sucré; le chocolat médiocre l'es au contraire beaucoup, attendu que le sucre étant d'un prix très-inférieur à celui du cacao, il y a économie notable à en faire entrer de grandes proportions dans la fabrication du chocolat; trop heureux quand on n'y trouve pas mêlées des substances étrangères, désagréables au goût, quoique ordinairement elles ne soient pas nuisibles.

Il est impossible de s'assurer de la qualité du chocolat autrement que par le goût, et il faut une grande habitude pour s'y connaître. La probité des fabricants est la meilleure garantie.

Pour faire du chocolat à l'eau, on le divise en morceaux avec un couteau; on y ajoute un peu d'eau et on le met sur le feu. Il

faut le remuer jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu; alors on ajoute une quantité d'eau proportionnée à la consistance qu'on désire lui donner. Les gourmets le font battre dans une chocolatière, ce qui le rend plus onctueux.

Pour le préparer au lait, on le fait fondre également dans de l'eau, et ensuite on ajoute du lait au lieu d'eau.

Il faut souvent sucrer le bon chocolat.

Soupe au chocolat. — La soupe au chocolat est très-agréable à prendre le matin, quand on déjeune trop tard pour rester complétement à jeun jusque-là. On fait cuire une demi-tablette de chocolat dans un peu d'eau. On y ajoute une quantité de lait suffisante et un morceau de sucre; on taille un peu de pain dans un vase de grandeur convenable et on verse le chocolat bouillant dessus. On laisse tremper pendant environ un quart d'heure. Cette soupe est saine, agréable, et n'est pas beaucoup plus dispendieuse qu'une autre soupe, si on la fait avec du chocolat à 4 francs le kilogramme.

Écorce de cacao.

L'écorce de cacao a très-peu de valeur : elle ne coûte pas plus de 80 à 90 centimes le kilogramme; cependant, bouillie dans du lait, elle forme une bonne boisson chaude pour le déjeuner : les enfants l'aiment généralement beaucoup. Toutefois elle contient des parties astringentes et ne convient pas à tous les estomacs. Elle est fort en usage dans certains pays, en Flandre par exemple; on l'y apporte d'Espagne, où la consommation du chocolat est très-grande. Pour faire cuire cette écorce très-légère, on en met, après l'avoir lavée, plein un verre dans une petite casserole avec une égale quantité d'eau; cette proportion suffit pour quatre personnes; on laisse bouillir pendant vingt minutes; puis on passe cette liqueur, qui a la couleur du chocolat, on la verse dans un litre de lait bouillant, et on sucre; on laisse continuer l'ébullition pendant quelques minutes, et on sert. Le goût de cette préparation est assez agréable et se rapproche de celui du chocolat.

Lait aux amandes.

Concassez cinq amandes douces avec leur coquille. Mettez-les dans un demi-litre de lait. Faites bouillir; passez au tamis ou

dans une passoire. Sucrez. C'est une excellente bavaroise à odeur de vanille, et fort adoucissante.

On peut faire la décoction d'amandes dans un peu d'eau, la passer, y ajouter du lait bouillant et sucrer.

Bavaroise à la liqueur.

Faites bouillir du lait; sucrez fortement; ajoutez une liqueur quelconque, comme kirsch, rhum, eau-de-vie, anisette, crème de fleurs d'oranger, etc. On met plus ou moins de liqueur, selon le goût. Cette bavaroise est excellente, même lorsqu'on y trempe du pain.

CHAPITRE XIX.

BONBONS DE MÉNAGE.

Un poêlette en forme de capsule, en cuivre non étamé, et munie de deux anses, est à peu près indispensable pour faire le moindre bonbon; d'une part, ce n'est pas un ustensile bien coûteux; de l'autre, il peut servir à différents usages. Une casserole remplace mal une poêlette à cause de sa forme et de son étamage.

Soufflé de fleurs d'oranger.

Faites cuire au *grand boulé* (voir *Cuisson du sirop de sucre*), dans trois cuillerées d'eau, 125 grammes de beau sucre; jetez-y 31 grammes de pétales de fleurs d'oranger fraîches, laissez cuire au *cassé;* versez sur du papier blanc par petits tas de la grandeur d'une pièce de 5 francs; décollez aussitôt que le bonbon est pris. Les doses que je viens d'indiquer ne suffisent pas pour bien garnir une assiette, procédez de même pour une autre quantité pareille. Si on mettait à la fois des proportions plus considérables dans la poêlette, le sucre se solidifierait avant qu'on eût le temps de verser la préparation sur le papier. On peut employer un moindre poids de fleurs d'oranger.

Soufflé à la violette.

On le prépare exactement comme le soufflé à fleurs d'oran-

ger; on peut n'y mettre que 15 grammes de pétales de violettes fraîches. C'est excellent.

Ces deux bonbons, placés en lieu sec, dans des boîtes, peuvent être conservés pendant un an.

Macarons à la fleur d'oranger ou à la violette.

Faites cuire 500 grammes de sucre au *grand boulé* (voir *Cuisson du sirop de sucre*). Pendant ce temps, hachez grossièrement 125 grammes de pétales de fleurs d'oranger et battez trois blancs d'œufs en neige très-ferme; jetez la fleur d'oranger dans le sucre, mêlez bien; ajoutez les œufs, mêlez encore. Retirez du feu; puis, avec une petite cuiller, versez vivement la préparation sur le papier, par cuillerée, en espaçant suffisamment; mettez immédiatement au four. Il faut calculer l'opération de telle sorte que l'enfournement puisse avoir lieu deux heures après que le pain est retiré du four. Une heure après, retirez les feuilles de papier; mouillez-les en dessous pour détacher les macarons; placez ceux-ci, à l'envers, sur des plats ou du papier, dans le même four, pour qu'ils achèvent de se dessécher. Ces macarons, serrés dans des boîtes, en lieu sec, se conservent pendant un an. On peut en faire une partie avec des pétales de violette, ils sont aussi bons; et mêlés avec les autres, ils forment un plat de dessert charmant et peu coûteux.

Fleur d'oranger pralinée et violette pralinée.

Épluchez avec soin 500 grammes de fleurs d'oranger, c'est-à-dire ne conservez que des pétales. Mettez dans la poêlette 500 grammes de sucre concassé et un verre d'eau; faites cuire au *grand boulé* (voir *Cuisson du sirop de sucre*), jetez la fleur d'oranger dedans; elle forme un gros volume et se mélange d'abord un peu difficilement au sucre. Lorsque la préparation a bouilli une minute, retirez-la du feu et versez-la dans un vase de porcelaine; puis, laissez-la reposer; le lendemain, remettez-la sur le feu dans la poêlette; faites encore faire un bouillon et opérez comme la veille. Le lendemain, remettez sur le feu et faites cuire au *cassé;* versez dans un plat creux et pralinez, c'est-à-dire remuez avec une spatule de bois jusqu'à ce que le sucre soit bien adhérent aux pétales de fleurs d'oranger; détachez avec les doigts ceux qui s'agglomèrent. Disposez ensuite

cette préparation sur des feuilles de papier, et mettez-la au four au moins trois heures après que le pain en est retiré; laissez-la pendant quatre ou cinq heures au four; retirez et laissez refroidir. Serrez dans des flacons de verre parfaitement bouchés et en lieu sec.

On prépare de même la fleur de violette pralinée.

Pralines.

Mettez 500 grammes de sucre en morceaux dans la poêlette avec un verre d'eau; laissez fondre; ajoutez 500 grammes d'amandes sans coquilles. Faites cuire au *grand boulé* (voir *Cuisson du sirop de sucre*), presque au *cassé*, en remuant souvent avec une spatule; retirez du feu et remuez avec la spatule, ni trop vite ni trop doucement, jusqu'à ce que le sucre prenne l'aspect de la cassonade. Remettez alors sur un feu assez vif; remuez bien en tous sens et sans cesse jusqu'à ce que le sucre adhère solidement aux amandes, retirez; versez soit sur tamis de fil de fer, soit dans un plat, et détachez les amandes qui pourraient être collées ensemble.

On peut colorer le sucre avec un peu de carmin et le parfumer avec l'eau de rose, au moment où l'on met la préparation au feu. On peut aussi glacer les pralines lorsqu'elles sont faites; pour cela on y ajoute quelque peu d'eau et on les saute vivement dans la poêlette sur le feu; puis on les verse sur un tamis et on les fait sécher au four, dans lequel on les met trois heures après en avoir retiré le pain.

Bonbons du maréchal Macdonald, au café au lait.

Mettez sur le feu un demi-litre de lait et faites-le réduire lentement des trois quarts en le remuant souvent, pour qu'il ne se forme pas de peau à la surface. Faites aussi fort que possible un quart de tasse de café. Cassez en morceaux 500 grammes de sucre; mettez-le dans le lait réduit; laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que la préparation monte beaucoup; ajoutez le café peu à peu en remuant. Laissez cuire jusqu'au *cassé* en remuant souvent pour que la préparation ne passe pas par-dessus les bords de la capsule. Lorsque vous aurez lieu de croire que l'opération avance, jetez quelques gouttes du liquide sur une assiette; si elles se raffermissent bien, sans devenir précisément dures, le bonbon est cuit. Retirez du feu et remuez vive-

ment avec la spatule de bois; puis versez bien chaud, dans une ou plusieurs caisses de papier, la préparation, qui doit avoir un demi-centimètre d'épaisseur. Avant que le bouton soit tout à fait froid, tracez dessus, avec le dos d'un couteau, de petits carreaux en losanges. Lorsqu'il est presque froid, décollez le papier, en le mouillant en dessous; on peut verser la préparation sur du marbre légèrement et bien exactement huilé, sans quoi le bonbon s'attacherait aux parties du marbre qui ne seraient pas enduites d'huile; laissez refroidir tout à fait et cassez-le en losanges le long des raies; cela est très-facile. Ce bonbon, qui peut coûter 1 franc le demi-kilogramme, vaut celui que les confiseurs vendent fort cher.

Bonbons au café au lait, ou au chocolat.

Mettez dans une poêlette, sur un feu vif, 250 grammes de cassonade ou du sucre concassé avec 100 grammes de beurre frais; laissez bouillir dix minutes en remuant ce mélange. Ajoutez un verre de café noir très-fort, et un verre de crème très-fraîche; laissez bouillir encore dix minutes en remuant toujours; lorsque la préparation mousse beaucoup, elle est à peu près cuite. Il ne faut pas cesser de remuer. Pour juger si la cuisson est complète, on en jette dans un verre d'eau froide quelques gouttes; si elle durcit immédiatement, elle est assez cuite. On verse le contenu de la poêlette sur un marbre légèrement et bien également huilé; on raie le bonbon avec un couteau pointu pour le séparer en tablettes quand il est complétement refroidi.

Pour faire le bonbon au chocolat, on râpe deux tablettes de bon chocolat, et au lieu de mettre de la crème, on met un demi-verre d'eau en ajoutant le chocolat à la préparation. On termine ce bonbon comme le précédent.

Cheveux d'ange.

Il faut couper en lanières d'un demi-centimètre des cœurs de carottes, y joindre un poids égal de sucre et mettre le tout dans une casserole avec une quantité d'eau suffisante pour que les carottes et le sucre y baignent; pour 500 grammes de sucre, on ajoute le jus de deux oranges ou de deux citrons, plus la proportion du zeste nécessaire pour parfumer le tout. On peut casser le sucre en morceaux et en frotter fortement l'orange

ou le citron entiers; le zeste s'y attache en quantité suffisante. On laisse cuire jusqu'à ce que le sirop puisse se glacer facilement; mais il faut prendre garde d'arriver jusqu'au caramel. On verse dans un plat et on remue avec précaution à l'aide d'une fourchette, pour accélérer le refroidissement, et en s'y prenant de telle sorte que les lanières de carottes restent soulevées. C'est un excellent bonbon, ayant beaucoup de ressemblance avec les fruits confits, et très-peu coûteux. On peut le conserver quelque temps en le plaçant dans un local sec.

CHAPITRE XX.

LISTE GÉNÉRALE DES METS CLASSÉS PAR CATÉGORIES.

Avant de donner à mes lectrices les menus de douze déjeuners et de quarante-neuf dîners pour les douze mois de l'année, je crois utile de rapporter d'une manière générale la liste de tous les mets classés par catégories, et d'indiquer en même temps la page où s'en trouve la description. Cette table sera une sorte de répertoire général pouvant servir de base à la composition d'un menu quelconque. C'est ainsi que je passerai en revue tous les potages, gras ou maigres, les sauces, les hors-d'œuvre froids ou chauds, les relevés, les entrées grasses ou maigres, les rôts, les salades, les légumes, les entremets, les entremets sucrés; enfin j'arriverai aux fromages, au dessert et aux vins. J'indiquerai en regard de chaque fromage la saison pendant laquelle il doit être servi de préférence, et quant aux vins (je ne parle pas des vins ordinaires), je les diviserai tout naturellement en Bordeaux rouges et blancs, Bourgognes rouges et blancs, Beaujolais rouges, Côtes-du-Rhône rouges, vins mousseux, vins blancs secs type madère, et vins de liqueurs. C'est en me basant sur cette classification que j'ai indiqué au chapitre *ordonnance d'un diner* (*service de vins*) l'ordre dans lequel on les sert le plus ordinairement.

POTAGES.

SAUCES.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS.

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.

RELEVÉS.

ENTRÉES GRASSES.

ENTRÉES MAIGRES.

Rousses.

Blanches.

ROTS.

Gras.

SALADES [1].

LÉGUMES.

[1] On peut ajouter à la plupart des salades des anchois, des sardines, des harengs saurs, des œufs, des truffes, etc.

Maigres.

ENTREMETS.

Gras.

Maigres.

ENTREMETS SUCRÉS.

FROMAGES.

Fromages à pâte molle.

Brie . . . . (d'octobre à avril).
Coulommiers. id.
Camembert (d'octobre à mai).
Munster (d'octobre à mars).
Bondon (toute l'année, en servant le bondon frais l'été).
Gournay (toute l'année, en le servant frais l'été).
Neufchâtel. id.
Mont-Dore. id.
Fromage à la pie (de mai à septembre).
— à la crême. id.
Fromage double crême, suisses (toute l'année).

Fromages à pâte ferme.

Gruyère (toute l'année).
Hollande. id.
Parmesan. id.
Roquefort (toute l'année, en servant le Roquefort nouveau à partir d'avril).
Chester (de février à octobre).
Stilton (de novembre à juin).
Septmoncel (de janvier à avril).
Port-du-Salut (de mai à septembre).

DESSERT.

Fruits.

Abricots. Amandes. Ananas. Cerises. Cerneaux. Figues. Fraises. Framboises. Groseilles. Marrons. Mendiants. Noisettes. Noix. Oranges. Pêches. Pistaches. Poires. Pommes. Pruneaux. Prunes. Raisins.

Pâtisserie.

VINS, EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS.

Bordeaux rouges.

1ers *crûs.* — Château-Lafite.
Château-Margaux.

2mes *crûs.* — Léoville.
Rauzan.
Mouton.
Larose.

3mes *crûs.* — Pichon.
Château-d'Issan.
Giscours.
Montrose.
Malescot-Margaux.
Palmer-Margaux.

4mes *crûs.* — Saint-Pierre.
Duluc.
Talbot d'Aux.

5mes *crûs.* — Pontet-Canet.
Mouton d'Armailhacq.
Ducasse.
Batailley.

—

Phélan-Ségur.
Meyney-St-Estèphe.

Château-Citran.
Château de Pez.

Bordeaux blancs.

Château-Yquem.
Château-Coutet.
Climens-Lacoste.
Lafaurie.
La Montagne.

Haut-Sauternes.

Rieussec.
Guiraud.
Château-Filhot.

Bourgognes rouges.

Côte de Nuits.	*Côte de Beaune.*
Romanée-Conti.	Corton.
Clos-Vougeot.	Volnay.
Chambertin.	Pommard.
Musigny.	Beaune.
Clos-de-Tart.	Aloxe.
La Tâche.	Savigny.
Richebourg.	Monthélie.
St-Georges.	Sautenay.
Nuits.	Mercurey.

Bourgognes blancs.

Montrachet.
Meursault.
Chablis.
Pouilly.

Beaujolais rouges.

Moulin-à-Vent.
Thorins.
Fleurye.
Morgon.
Brouilly.

Côtes du Rhône rouges.

Côte-Rôtie.
Ermitage.
Tavel.

Vins mousseux.

Champagne Cliquot-Werlé.
— L. Rœderer.
— Moet.
Bourgogne Clos-Vougeot.
— Romanée.
— Vieux-Ceps.
— Nuits.

Vins blancs secs type Madère.

Madère.
Etna-Madère.
Marsala.
Xérès.
Zucco.

Vins de liqueur.

Alicante.
Chypre.
Constance.
Grenache.
Lacryma-Christi.
Malaga.
Malvoisie d'Oporto.
— de Madère.
Muscat de Frontignan.
— de Lunel.
Rivesaltes.

Eaux-de-vie et liqueurs.

Eau-de-vie de Cognac.
— — fine Champagne.

Kirsh.	Marasquin.
Rhum.	Noyau.
Anisette.	Cassis.
Curaçao.	Ratafia.
Chartreuse.	Rosolio.

Crême de fleur d'oranger.
— de moka.
— de vanille.

Punch.

Punch frappé, après le potage (remplace le madère).
Punch à la romaine.

CHAPITRE XXI.

LISTE DES METS QUI PEUVENT ÊTRE SERVIS A DÉJEUNER.

VIANDES.

ŒUFS.

POISSONS.

LÉGUMES. — CHAMPIGNONS. — TRUFFES.

METS DIVERS.

LAIT. — CAFÉ. — CHOCOLAT. — THÉ.

CHAPITRE XXII.

MENUS DE DÉJEUNERS ET DE DINERS.

J'espère être utile à mes lectrices en laissant dans cette édition les menus de douze déjeuners et de quarante-neuf dîners, dont treize dîners maigres, qui étaient contenus dans l'édition précédente ; l'un de ces derniers peut être servi dans la semaine sainte. La composition des dîners maigres étant encore plus difficile que celle des dîners gras, je crois que beaucoup de maîtresses de maison me sauront gré d'un petit travail qui peut leur éviter des combinaisons quelquefois assez longues et compliquées.

J'ai adopté la forme mensuelle pour classer mes menus, afin d'indiquer dans chaque saison les divers comestibles qu'elle procure.

Si l'on se trouve embarrassé pour réunir ou faire exécuter tous

les mets compris dans un menu, on pourra en choisir un analogue, et on trouvera facilement à faire ce changement en consultant la liste des mets classés par catégories qui se trouve au chapitre précédent.

J'ai formé mes menus d'un nombre assez considérable de mets pour suffire aux exigences d'une table de dix-huit couverts. En diminuant les menus de moitié, c'est-à-dire en ne prenant que deux entrées au lieu de quatre, un seul relevé, un seul potage, et ainsi du reste, on aura un dîner plus modeste; mais il faut néanmoins faire attention à ne pas conserver deux entrées de même couleur ou deux entremets de même nature. Il sera encore possible de diminuer le nombre des mets en se conformant à la même règle pour ceux qu'on juge à propos de conserver.

J'indique des menus plus recherchés en janvier et en février, mois pendant lesquels on donne plus souvent à dîner et qui comprennent le carnaval. Le mois de mars contient trois dîners maigres, parce qu'il se trouve toujours en carême.

Je ne puis trop recommander à la maîtresse de maison de se munir à l'avance de tout ce qui est nécessaire au menu qu'elle a choisi, et de ne pas attendre au jour du repas pour s'occuper de tout ce qui pourrait être préparé la veille ou l'avant-veille ; on a toujours trop à faire le jour d'un dîner de cérémonie.

On trouvera dans le volume aux chapitres *Notions préliminaires* et *Ordonnance d'un dîner,* des détails qu'une maîtresse de maison qui veut bien recevoir ses convives doit étudier à l'avance.

DÉJEUNERS.

JANVIER.

Beurre, céleri, olives, thon mariné, saucisson de Lyon, aschards, sardines.
Huîtres.
Pieds de cochon truffés.
Saucisses aux choux.
Côtelettes de mouton panées.
Rognons de veau à la poêle.
Mayonnaise de poisson.
Morue au fromage.

Pâté de foie gras*[1].
Croquettes de pommes de terre.
Navets au sucre.
Œufs à la neige.
Pommes au riz.
Savarin.
Petits choux.
Fromage à la crème fouettée.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Chocolat.
Tartines de pain grillées et beurrées.

FÉVRIER.

Beurre, céleri, crevettes, homards, aschards, thon, sardines.
Boudin blanc et noir.
Andouillettes.
Rognons de mouton.
Côtelettes de veau en papillote.
Mayonnaise de volaille.
Canard sauvage rôti.
Galantine de dinde truffée *.
Épinards au sucre.
Salsifis frits, en pâte.
Pommes meringuées.
Soufflé de riz.
Gâteau.
Brioche.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Thé avec crème.

MARS.

(MAIGRE.)

Beurre, radis, thon mariné, sardines confites, anchois, aschards.
Huîtres.
Œufs à la coque.
Petits pâtés frits.
Fondu de Brillat-Savarin.
Vol-au-vent de poisson de mer avec sauce béchamel.
Turbot froid*, avec sauce froide.
Pommes au beurre.
Lentilles en salade.
Gâteau de pommes de terre.
Flan de crème.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Chocolat.
Gâteau bourguignon.

AVRIL.

Beurre, radis, olives, thon mariné, sardines, aschards.
Saucisses truffées.
Hure de cochon en tranches.
Omelette du curé, de Brillat-Savarin.
Homard.
Pigeons frits.
Filets de sole avec sauce mayonnaise.
Pâté de jambon de Lesage*.
Asperges à la sauce blanche.
Choux-fleurs à la sauce tomate.
Riz au lait au chocolat.
Soles de guérets.
Galettes de citron.
Gâteau Quillet.
Fromage à la crème.
Fromages. Dessert.
Thé avec crème.
Baguettes de tambour.

[1] Les mets suivis d'un astérisque doivent être placés au milieu de la table.

MAI.

Beurre, radis, rillettes de Tours, saucisson de Lyon, sardines fraîches, aschards.
Pieds de cochon farcis.
Jambon dans la poêle.
Filet de bœuf en bifteck.
Rognons de veau dans la poêle.
Homard.
Œufs brouillés à la sauce tomate.
Hure de cochon *.
Asperges en petits pois sucrées.
Choux-fleurs à la sauce blanche.
Pouding au rhum.
Soufflé de riz.
Galette brisée feuilletée.
Brioche.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Thé avec crème.

JUIN.

Beurre, radis, petites fèves, poivrades, sardines fraîches, thon mariné, aschards.
Melon.
Omelette à la sauce tomate.
Matelote de saumon en croûte.
Côtelettes de mouton panées.
Escalopes de veau.
Alose sur le gril*, avec sauce blanche aux câpres.
Fraise de veau frite.
Petits pois.
Petites pommes de terre au beurre.
Pouding au pain.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Thé avec crème.

JUILLET.

Beurre, radis, poivrades, sardines fraîches, saucisson, aschards.
Melon *.
Omelette aux rognons.
Œufs à la poulette.
Côtelettes de mouton.
Saumon en salade.
Jambon entier froid *.
Buisson d'écrevisses.
Tête de veau frite.
Artichauts à la barigoule.
Haricots verts.
Gâteau de cerises.
— Quillet.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Thé avec crème.
Baguettes de tambour.

AOUT.

Beurre, radis, poivrades, salade de concombres, sardines fraîches, figues, mûres.
Melon.
Omelette aux filets de sardine.
Jambon dans la poêle au sucre.
Saucisses aux choux.
Foie de veau en bifteck.
Buisson d'écrevisses.
Friture de goujon.
Bœuf à la mode froid avec gelée*.
Petits pois.

Haricots écossés.
Beignets de pêches.
Clafouty aux prunes.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Thé avec crème.
Gâteau bourguignon.

SEPTEMBRE.

Beurre, radis, concombres en salade, poivrades, sardines fraîches, figues, mûres, saucisson, aschards.
Melon.
Bifteck aux pommes.
Andouillettes.
Cailles en papillote.
Salmis de perdreaux.
Pâté de lièvre*.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.
Haricots verts.
Riz au lait, au café.
Beignets de pêches.
Tarte de prunes.
Brioche.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Thé avec crème.

OCTOBRE.

Beurre, radis, céleri, poivrades, sardines fraîches, figues, anchois, aschards.
Huîtres.
Boudins et saucisses.
Rognons de mouton.
Blancs de poisson de mer avec sauce mayonnaise.
Poulet sauté.
Pâté de perdreaux*.
Macaroni de gratin.
Cervelles frites.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.
Artichauts froids à l'huile.
Petits choux.
Pouding au rhum flambant.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Thé avec crème.
Galettes.

NOVEMBRE.

Beurre, radis, céleri, sardines à l'huile, thon mariné, olives, saucisson, aschards.
Omelette aux champignons.
Bifteck aux pommes.
Dindonneau froid découpé, avec sauce mayonnaise.
Soles au gratin.
Jambon entier sur épinards.
Pâté de gibier.
Grives rôties*.
Choux-fleurs frits.
Cardons au jus.
Surprise de marrons.
Pouding au rhum.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Chocolat.
Petits pains au lait.

DÉCEMBRE.

Beurre, céleri, olives, thon, anchois, sardines, saucissons, aschards.
Huîtres.
Huîtres cuites en coquilles.
Pieds de cochons farcis et aux truffes.

Côtelettes de mouton.
Mayonnaise de poisson de mer.
Gigot froid désossé en daube.
Volaille froide en rémoulade.
Pâté de Ruffec avec truffes*.
Croquettes de pommes de terre.
Cardons en salade.
Gâteau de rognon.
Tartelettes aux pommes.
Fromages. Dessert.
Café au lait.
Chocolat.
Trottoirs.

DINERS.

JANVIER.

PREMIER MENU.

Potages.

Au riz au jus.
Crécy maigre.

Hors-d'œuvre.

Beurre, olives, céleri, thon mariné, anchois, aschards, cornichons, saucisson.

Hors-d'œuvre chauds.

Pieds de cochon farcis ou truffés.
Rognons de mouton.

Relevés.

Turbot à la sauce blanche.
Bœuf à la mode.

Entrées.

Côtelettes de chevreuil.
Chapon au céleri.
Tête de veau en tortue au blanc.
Pieds d'agneau à la poulette.

Rôts.

Dinde truffée.
Filet de bœuf.

Salades.

Choux rouges.
Chicorée frisée avec betterave.

Légumes.

Choux de Bruxelles.
Pommes de terre frites.

Entremets.

Macaroni en timbale.
Pâté de Ruffec.

Entremets sucrés.

Pommes au beurre.
Soufflé de riz.
Crême au caramel.
Gâteau d'amandes.

Fromages. — Dessert [1].

1 J'ai cru inutile de répéter à chaque menu les fromages et le dessert : mes lectrices n'ont qu'à se reporter au chapitre *Liste générale des mets classés par catégories*; elles y trouveront la nomenclature de tous les fromages les plus connus et l'indication de la saison où ils doivent être servis de préférence, ainsi que tous les desserts variés.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Gras aux pâtes d'Italie.
Au potiron.

Hors-d'œuvre.

Beurre, céleri, sardines confites, thon mariné, aschards, cornichons, mortadelle, olives.

Hors-d'œuvre chauds.

Andouillettes.
Huîtres en coquilles.

Relevés.

Chapon au gros sel.
Filet de bœuf à l'étouffée.

Entrées.

Canard aux oignons.
Gigot dans son jus, sur purée de lentilles.
Meuil ou bar à la sauce blanche au lait.
Côtelettes de veau en papillote.

Rôts.

Poulardes.
Perdreaux truffés.

Salades.

Escarole avec betterave.
Barbe-de-capucin avec filets de harengs saurs.

Légumes.

Pommes de terre en purée avec croûtons.
Salsifis frits.

Entremets.

Soles frites.
Poires au roux.

Entremets sucrés.

Marmelade de pommes au riz.
Meringues.
Purée de marrons.
Nougat.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

Gras au macaroni, au fromage.
Au potiron, à l'oignon et au riz.

Hors-d'œuvre.

Beurre, olives, saumon fumé sur petites tranches de pain beurrées, sardines confites, aschards, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés.
Alouettes sur le plat.

Relevé.

Bouilli avec oignons glacés.

Entrées.

Sole sur le gril, à la sauce blanche au lait.
Pâté chaud avec quenelles et truffes.
Tête de veau en tortue.
Béchamel de morue en croûte.

Rôts.

Aloyau avec sauce tomate.
Chapon.

Salades.

Laitue, chicorée.

Légumes.

Purée de potiron.
Céleri au jus.

Entremets.

Truffes cuites au vin.
Éperlans frits.

Entremets sucrés.

Gâteau de pommes de terre.
Pommes meringuées.
Beignets soufflés.
Crème au café.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

A la Crécy maigre.
Au riz et à l'eau sucré.

Hors-d'œuvre.

Beurre, céleri, sardines confites, thon, aschards, cornichons, olives, anchois.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés maigres.
Huîtres grillées.

Relevés.

Cabillaud à la sauce blanche au lait.
Omelette du curé, de Brillat-Savarin.

Entrées.

Moules à la poulette.
Pâté chaud avec béchamel de poisson de mer.
Œufs en chemise au jus maigre.
Soles en matelote.

Rôts.

Turbot au lait entier.
Sarcelles rôties.

Salades.

Céleri avec moutarde, laitue.

Légumes.

Petits pois conservés.
Scorsonère frite en pâte.

Entremets.

Merlans frits.
Macaroni en timbale.

Entremets sucrés.

Éclairs.
Gâteau de neige.
Cheveux d'anges.
Pain perdu.

Fromages. — Dessert.

FÉVRIER.

PREMIER MENU.

Potages.

Bouillon gras au gluten.
Crécy.

Hors-d'œuvre.

Beurre, olives, anchois, sardines confites, céleri, radis, aschards, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Boudins blancs à la pistache.
Oreilles de veau frites.

Relevés.

Tête de veau au naturel.
Filet de bœuf à l'étouffée, avec truffes.

Entrées.

Salmis de bécasse et de canard sauvage aux truffes.
Filet de chevreuil en daube et à la purée de lentilles.
Saumon sur le gril, avec sauce blanche aux câpres.

Chapon au gros sel, avec cordon de truffes.

Rôts.

Pâté de foie gras de Dax.
Poularde de Bresse.

Salades.

Choux rouges ; laitue.

Légumes,

Boulettes de pommes de terre.
Pois conservés.

Entremets.

Macaroni en timbale.
Soles frites.

Entremets sucrés.

Meringues.
Gâteau de rognon.
Beignets soufflés.
Crème au chocolat.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Crécy au gras.
Soupe à la reine.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, anchois, thon mariné, olives, aschards, cornichons, saucissons.

Hors-d'œuvre.

Tranches de jambon entremêlées de tranches de dinde farcie aux truffes.
Filet de bœuf en bifteck.

Relevés.

Dinde au gros sel piquée très-fin sur sauce tomate.
Bœuf à la mode.

Entrées.

Escalopes de veau à l'ail.
Canard aux olives.
Pâté chaud avec béchamel de poisson de mer.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Faisan truffé.
Turbot au blanc.

Salades.

Laitue, escarole.

Légumes,

Choux de Bruxelles.
Salsifis au jus.

Entremets.

Tête de veau frite.
Macaroni au maigre.

Entremets sucrés.

Surprise de marrons.
Chaussons aux pommes.
Crème à la vanille.
Gâteau nantais.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

Au bouillon gras au vermicelle.
Aux navets.

Hors-d'œuvre.

Beurre, céleri, sardines confites, thon, aschards, cornichons, saucissons, petits radis.

Hors-d'œuvre chauds.

Saucisses aux pommes.
Petits pâtés frits.

Relevés,

Bouilli sur choucroute avec tranches de cervelas.
Raie au beurre noir.

Entrées.

Fricandeau de veau à la chicorée.
Pâté chaud avec quenelles et truffes.
Pieds de mouton à la poulette au fromage.
Sole à la sauce blanche sur le gril.

Rôts.

Dinde farcie aux marrons.
Pâté au jambon.

Salades.

Chicorée, betteraves et céleri.

Légumes.

Cardons au jus.
Choux de Bruxelles.

Entremets.

Fondu de Brillat-Savarin.
Cervelle de veau frite.

Entremets sucrés.

Riz au lait, au café.
Charlotte russe.
Beignets aux pommes.
Colinette.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

Crécy maigre.
A l'oignon, au lait.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, anchois, sardines confites, olives, cornichons, sandwichs de saumon.

Hors-d'œuvre chauds.

Omelette du curé, de Brillat-Savarin.
Croûte aux champignons.

Relevés.

Brochet au court-bouillon avec sauce aux anchois.
Homard.

Entrées.

Petites soles en matelote.
Œufs au jus maigre.
Saumon avec sauce aux câpres.
Fondu de Brillat-Savarin.

Rôts.

Barbue à l'huile.
Sarcelles truffées.

Salades.

Laitue, barbe-de-capucin aux filets de sardines.

Légumes.

Céleri-rave au beurre.
Haricots conservés.

Entremets.

Huîtres frites.
Topinambours au gratin.

Entremets sucrés.

Meringues.
Savarin.
Charlotte de pommes à la confiture d'abricots.
Gâteau de maïs.

Fromages. — Dessert.

MARS.

PREMIER MENU.

Potages.

Au riz au gras avec un peu de purée aux lentilles.
A l'oignon au lait.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, anchois mêlés d'œufs hâchés, thon mariné, achars, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Côtelette de mouton.
Nouilles avec tranches de cervelas et saucisses.

Relevés.

Bouilli sur sauce tomate.
Alose grillée à la sauce blanche.

Entrées.

Côtelette de veau en papillote.
Maquereaux au beurre noir.
Ris de veau et cervelles en fricassée de poulet.
Filet de mouton aux choux.

Rôts.

Gigot de mouton mariné.
Jambon entier.

Salades.

Cresson, laitue.

Légumes.

Asperges.
Pommes de terre à la poulette.

Entremets.

Macaroni au gratin.
Poisson de mer bouilli froid avec sauce mayonnaise.

Entremets sucrés.

Gâteau de neige.
Savarin.
Beignets de pommes.
Crème au chocolat.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Huîtres.

Potages.

Au gras aux pâtes d'Italie avec fromage.
Panade sucrée avec jaunes d'œufs.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, cresson au vinaigre, sardines confites, thon mariné, achars, cornichons, raifort.

Hors-d'œuvre chauds.

Cuisses d'oie conservées.
Petits pâtés au jus.

Relevés.

Bouilli avec choucroute.
Barbue à la sauce au lait.

Entrées.

Saumon en matelotte dans une croûte.
Rouelle de veau en carbonade.
Pied d'agneau à la poulette.
Œufs farcis.

Rôts.

Carré d'agneau.
Pâté de Ruffec aux truffes.

Salades.

Cresson, laitue aux œufs durs.

Légumes.

Croquettes de pommes de terre.
Purée de pois cassés avec croûtons.

Entremets.

Cervelles de mouton frites.
Homard.

Entremets sucrés.

Éclairs.
Crème au caramel.
Soufflé de riz.
Galette de pâte feuilletée brisée.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU. — MAIGRE.

Potage.

A la purée de lentilles au riz.
A l'oseille aux croûtons.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, thon mariné, sardines confites, achars, cornichons, anchois, olives.

Hors-d'œuvre chauds.

Tranches de saumon fumé sur petites tartines de pain au gruau.
Petits pâtés frits au maigre.

Relevés.

Esturgeon à la sauce provençale.
Meuil grillé, à la sauce blanche au lait.

Entrées.

Œufs pochés à la sauce tomate.
Fondu de Brillat-Savarin.
Merlans au gratin.
Moules à la poulette.

Rôts.

Carpe au court-bouillon chaude à l'huile.

Salades.

Laitue, romaine.

Legumes.

Purée de pois verts.
Boulettes de pommes de terre.

Entremets.

Homard.
Tranches frites.

Entremets sucrés.

Gâteau de mie de pain.
Riz au lait au café.
Meringues.
Beignets de pommes.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

Aux choux verts et au fromage.
A la reine.

Hors-d'œuvre.

Beurre, cresson assaisonné en salade, radis, anchois, achars, thon mariné, cornichons, sandwichs aux poissons.

Hors-d'œuvre chauds.

Nouilles très-frites.
Huîtres en coquilles.

Relevés.

Saumon bouilli avec sauce mayonnaise.
Raie au beurre noir.

Entrées.

Boulettes de carpes.
Œufs au jus maigre.
Béchamel de morue en croûte.
Filets de sole sur le plat.

Rôts.

Alose farcie grillée à la sauce blanche.
Homard ou langouste.

Salades.

Laitue, romaine.

Légumes.

Pois conservés.
Pommes de terre au lait.

Entremets.

Omelette du curé, de Brillat-Savarin.
Macaroni au naturel.

Entremets sucrés.

Œufs à la neige.
Riz au chocolat.
Colinette.
Éclairs.

Fromages. — Dessert.

CINQUIÈME MENU. — MAIGRE (SEMAINE SAINTE).

Huitres.

Potages.

Au bouillon maigre avec croûtons frits dans l'huile.
A l'oignon frit dans l'huile et au riz.

Hors-d'œuvre.

Radis, cresson en salade avec filets de harengs saurs, anchois, saumon fumé, achars, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Laitances de carpes frites dans l'huile.
Sardines confites.

Relevés.

Homard avec sauce rémoulade.

Entrées.

Esturgeon à l'huile.
Raie avec sauce tartare.
Filets de sole avec sauce aux anchois (faire le roux avec de l'huile et du bouillon maigre).
Pommes de terre chaudes en salade.

Rôts.

Alose grillée farcie à l'huile avec sauce rémoulade.
Turbot au court-bouillon à l'huile.

Salades.

Romaine, barbe-de-capucin avec filets de harengs saurs.

Légumes.

Pommes de terre frites à l'huile.
Truffes conservées.

Entremets.

Soles de guérets frites à l'huile.
Petits brochets frits dans l'huile.

Entremets sucrés.

Gelée au rhum.
Blanc-manger.
Cheveux d'anges.
Nougat.

Fromages. — Dessert.

AVRIL.

PREMIER MENU.

Potages.

Au gras avec pâtes d'Italie, au fromage.
Au riz à la purée de pois verts.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, fromage râpé, fines herbes assaisonnées au vinaigre, sardines confites, thon mariné, olives, achars, anchois, saucisson.

Hors-d'œuvre chauds.

Fraise de veau frite.
Pieds de cochon farcis.

Relevés.

Tête de veau au naturel.
Bouilli avec sauce tomate.

Entrées.

Côtelettes de porc frais à la sauce.
Langue de bœuf en daube.
Maquereaux au beurre.
Ris de veau et cervelles en fricassée de poulet.

Rôts.

Quartier d'agneau.
Jambon entier.

Salades.

Romaine, cresson.

Légumes.

Purée de haricots avec croûtons.
Laitues au jus.

Entremets.

Tanches frites.
Macaroni en timbale.

Entremets sucrés.

Crème au thé.
Pain perdu.
Petits choux.
Savarin.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Vermicelle au gras.
Riz à l'eau sucré.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, fines herbes, olives, thon mariné, sardines confites, achars, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Rognon de veau à la poêle.
Boudins et saucisses.

Relevés.

Foie de veau en daube.
Poule au gros sel.

Entrées.

Tête de veau en tortue.
Bœuf à la mode.
Alose sur le gril.
Fraise de veau.

Rôts.

Filet de bœuf.
2 petits poulets à la reine avec cresson.

Salades.

Laitue aux œufs durs, romaine aux fines herbes.

Légumes.

Asperges.
Laitue au jus.

Entremets.

Cervelles frites.
Homard.

Entremets sucrés.

Pouding au rhum.
Meringues.
Gâteau au riz.
Omelette aux confitures.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

Gras aux pâtes d'Italie avec un peu de purée de lentilles.
Panade sucrée.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, fines herbes, thon mariné, anchois, achars, cornichons, olives.

Hors-d'œuvre chauds.

Fraise de veau frite.
Petits pâtés.

Relevés.

Turbot à la sauce blanche.
Bouilli à la sauce tomate.

Entrées.

Saumon en matelote.
Côtelettes de veau.
Anguille à la poulette.
Omelette au fromage.

Rôts.

Jambon entier servi chaud, sur épinards au sucre.
Carpe au court-bouillon avec sauce au jus très-rapproché.

Salades.

Romaine, petite chicorée verte.

Légumes.

Asperges en petits pois.
Pommes de terre au lait.

Entremets.

Homard ou langouste.
Macaroni au gras.

Entremets sucrés.

Charlotte russe.
Savarin.
Beignets d'oseille.
Omelette soufflée.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Huîtres.

Potages.

Au bouillon maigre avec pâtes d'Italie et fromage.
Au riz à l'eau.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, fines herbes, thon mariné, sardines fraîches, olives, cornichons, achars, anchois, fromage râpé.

Relevés.

Saumon bouilli et sauce blanche.
Brochet au court-bouillon et sauce aux anchois mouillée avec du bouillon maigre.

Entrées.

Omelette du curé, de Brillat-Savarin.
Œufs à la poulette.

Boulettes de carpe en croûte.
Béchamel de morue en croûte.

Rôts.

Barbue à la sauce blanche.
Truite saumonnée à l'huile et au vinaigre.

Salades.

Romaine, petite chicorée.

Légumes.

Asperges avec sauce tomate.
Purée de haricots aux croûtons.

Entremets.

Soles frites.
Nouilles très-frites.

Entremets sucrés.

Gâteau de mie de pain.
Gelée au rhum.
Meringues.
Éclairs au chocolat.

Fromages. — Dessert.

MAI.

PREMIER MENU.

Potages.

Au bouillon gras avec gluten granulé.
A l'oseille avec purée de pois très-verts et croûtons frits.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, fines herbes, sardines fraîches, thon mariné, olives, achars, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Andouillettes.
Cuisses d'oie.

Relevés.

Bouilli avec sauce piquante.
Gigot dans son jus.

Entrées.

Alose sur farce à l'oseille.
Côtelettes de veau en papillote.
Carré d'agneau à la Périgord.
Pigeonneaux à la crapaudine.

Rôts.

Rognon de veau.
Pâté au jambon.

Salades.

Laitue aux œufs durs, romaine aux fines herbes.

Légumes.

Asperges en petits pois.
Petits artichauts à la barigoule.

Entremets.

Tête de veau frite.
Macaroni en timbale.

Entremets sucrés.

Riz au lait au chocolat.
Gâteau de pruneaux.
Charlotte russe.
Beignets soufflés.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Croûte au pot.
A la reine.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, fines herbes, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons, olives, poivrades, fromage râpé.

Hors-d'œuvre chauds.

Tranches de jambon à la poêle, ornées de fines herbes.
Cervelles frites.

Relevés.

Tête de veau au naturel.
Filet de bœuf à l'étouffée.
Melon.

Entrées.

Côtelettes de porc frais.
Rouelle de veau en carbonade.
Saumon sur le gril avec sauce blanche.
Ris et cervelles de veau à la poulette en croûte.

Rôts.

Pâté de foie gras en terrine.
2 poulets à la reine.

Salades.

Romaine, petite chicorée avec filets de sardine.

Légumes.

Petits pois au sucre.
Petites fèves de marais au lait.

Entremets.

Langouste.
Pieds d'agneau frits.

Entremets sucrés.

Crème au café.
Gâteaux.
Œufs à la neige.
Nougat.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

Au gras au riz de Touraine.
Aux herbes.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons, olives.
Melon.

Hors-d'œuvre chauds.

Pieds d'agneau frits.
Jambon dans la poêle au vin et au sucre.

Relevés.

Bouilli avec sauce tomate.
Poule au gros sel.

Entrées.

Escalopes de veau.
Gigot en daube.
Tête de veau en tortue blanche.
Pieds d'agneau au fromage.

Rôts.

Filet de cochon.
Brochet au court-bouillon.

Salades.

Romaine, laitue.

Légumes.

Petites pommes de terre au beurre.
Petites carottes au lait.

Entremets.

Omelette sucrée.
Cervelles frites.

Entremets sucrés.

Gâteaux.
Crème à la vanille.
Gâteau de rognon.
Gelée au kirsch.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

A l'oseille et aux petits pois au riz.
A l'oignon, au lait.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, petites fèves de marais, poivrades, olives, achars, sardines fraîches, cornichons.
Melon.

Hors-d'œuvre chauds.

Omelette au fromage.
Petits pâtés maigres.

Relevés.

Barbillon à la sauce blanche.
Homard avec sauce rémoulade.

Entrées.

Œufs farcis, servis sur pointes d'asperges en petits pois.
Œufs au jus maigre.
Carrelets sur le plat.
Mulets à la maître d'hôtel.

Rôts.

Saumon à la sauce blanche.
Truites au court-bouillon à l'huile.

Salades.

Romaine, laitue aux fines herbes.

Légumes.

Petites carottes au lait.
Artichauts.

Entremets.

Beignets d'oseille.
Macaroni au gratin.

Entremets sucrés.

Gâteaux sucrés.
Colinette.
Omelette au rhum, enflammée.
Riz au lait au café.

Fromages. — Dessert.

JUIN.

PREMIER MENU.

Potages.

Au bouillon gras avec pain recuit et petites carottes nouvelles coupées en rouelles.
A l'oseille aux petits pois.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, petites fèves, poivrades, sardines fraîches, thon mariné, olives, achars, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés.
Côtelettes d'agneau panées comme celles de mouton.

Relevés.

Bouilli entouré de petites pommes de terre au beurre.
Tête de veau au naturel.
Melon (au milieu).

Entrées.

2 grondins à la sauce blanche.
Pieds d'agneau à la poulette.
Escalopes de veau à l'ail.
Langue de bœuf à la sauce piquante.

Rôts.

Pigeonneaux avec bardes.
Rognon de veau.

Salades.

Romaine aux fines herbes, laitue à la crème.

Légumes.

Petits pois au sucre.
Artichauts à la barigoule.

Entremets.

Buisson d'écrevisses.
Hure de cochon farcie.

Entremets sucrés.

Crème au caramel.
Éclairs.
Beignets soufflés.
Omelette à la confiture.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Julienne.
Au gras, au vermicelle.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, petites fèves, fines herbes, poivrades, sardines fraîches, achars, cornichons, anchois.
Melon.

Hors-d'œuvre chauds.

Saucisse et boudin.

Relevés.

Oreilles de veau frites.
Bouilli sur asperges en petits pois au jus.
Gigot cuit dans son jus avec petites carottes.

Entrées.

Matelotte de carpe et d'anguille.
Fricandeau à l'oseille.
Pigeons en papillote ou à la crapaudine.
Ris et cervelles à la poulette.

Rôts.

Jambon entier.
Pâté en terrine de Ruffec.

Salades.

Romaine aux capucines, laitue aux œufs durs.

Légumes.

Petites fèves.
Artichauts frits.

Entremets.

Buisson d'écrevisses.
Cuisses de grenouilles frites.

Entremets sucrés.

Œufs à la neige.
Pouding au pain.
Gâteau de cerises.
Riz au lait glacé, soufflé.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

Au jus au riz avec petits pois.
Julienne.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, petites fèves, poivrades, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Cervelles frites.
Petites tranches de jambon, langue fourrée, hure, etc.

Relevés.

Filet de bœuf à l'étouffée servi sur jeunes carottes au jus.
Saumon au court-bouillon.

Entrées.

Tête de veau en tortue.
Fricassée de poulet.
Soles sur le gril avec sauce au lait.
Anguilles à la tartare.

Rôts.

Pâté de foie gras en terrine de Toulouse.
Tuites saumonnées au court-bouillon.

Salades.

Romaine aux fines herbes, laitue.

Légumes.

Haricots verts.
Petites pommes de terre au beurre.

Entremets.

Langouste.
Omelette aux écrevisses.

Entremets sucrés.

Savarin.
Tarte aux fraises.
Crème au chocolat.
Omelette soufflée.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

Aux choux, avec petits pois, jeunes carottes, haricots verts, petites fèves.
Au bouillon maigre au tapioca.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, petites fèves, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons.
Melon.

Hors-d'œuvre chauds.

Lamproie frite.
Petits pâtés maigres.

Relevés.

Carrelet à la sauce blanche.
Œufs au jus maigre avec fonds d'artichauts.

Entrées.

Boulettes de carpes en croûte.
Omelette du curé, de Brillat-Savarin.
Cuisses de grenouilles en fricassée de poulet.
Œufs sur le plat à la sauce tomate.

Rôts.

Barbeau au bleu avec sauce froide.
Anguille frite entière.

Salades.

Romaine, laitue.

Légumes.

Haricots verts.
Aubergines frites.

Entremets.

Buisson d'écrevisses.

Entremets sucrés.

Tarte aux fraises.
Gâteau de cerises.
Crème à la vanille.
Riz au lait au café.

Fromages. — Dessert.

JUILLET.

PREMIER MENU.

Potages.

Au bouillon gras avec purée de gros pois verts et pain recuit.
A la Crécy.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, petites fèves, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons, anchois, mûres noires.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Rognon de veau dans la poêle.
Boudins blancs et saucisses.

Relevés.

Quasi de veau en daube.
Bouilli aux oignons glacés.

Entrées.

Pigeons aux petits pois.
Foie de veau en daube.
Matelote blanche d'anguille et de carpe.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Pâté en terrine de Ruffec ou de Toulouse.
Filet de bœuf.

Salades.

Romaine, laitue à l'anglaise.

Légumes.

Haricots verts au naturel.
Choux-fleurs à la sauce blanche.

Entremets.

Cervelles frites en pâte.
Buisson d'écrevises.

Entremets sucrés.

Clafouty aux cerises.
Tarte aux fraises.
Crème au café noir.
Beignets de pêches.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Au riz au jus.
A l'oseille aux petits pois.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, fines herbes, sardines fraîches, achars, cornichons, thon mariné, figues, mûres noires.
Melon.

Hors-d'œuvre chauds.

Pieds de veau à la sauce piquante.
Petits pâtés au jus.

Relevés.

Loubine à la sauce blanche.
Bœuf à la mode.

Entrées.

Escalopes de veau.
Langue de bœuf en daube, servie sur purée d'oseille.
Omelette aux écrevisses, servie sur beurre manié de persil.
Grenouilles à la poulette.
Deux poulets.
Foie de veau à la broche.

Salades.

Romaine, laitue.

Légumes.

Artichauts à la barigoule.
Jeunes pommes du terre au lait.

Entremets.

Tête de veau frite.
Buisson d'écrevisses.

Entremets sucrés.

Tarte aux fraises.
Gâteau de cerises.
Crème à la vanille.
Soufflé de riz au café.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

Crécy au gras.
Aux pois à l'oseille.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, bourrache au vinaigre, sardines fraîches, achars, cornichons, thon, anchois au gras.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Aubergines farcies.
Côtelettes de mouton.

Relevés.

Bouilli à la sauce tomate.
Fraises de veau au naturel.

Entrées.

Rouelle de veau à la bourgeoise.
Filet de bœuf en bifteck aux pommes de terre.
Perches à la sauce blanche.
Alose grillée, avec beurre manié de persil.

Rôts.

Cochon de lait.
2 poulets.

Salades.

Romaine verte et romaine panachée.

Légumes.

Haricots écossés.
Artichauts à la sauce blanche.

Entremets.

Tanches frites.
Mayonnaise de volaille.

Entremets sucrés.

Clafouty aux cerises.
Éclairs.
Œufs au lait en forme.
Omelette soufflée.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — Maigre.

Potages.

Au riz à l'eau avec purée de gros pois frais.
Panade.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Omelette aux écrevisses.
Petits pâtés maigres.

Relevés.

Carpe au court-bouillon à l'huile.
Carrelet grillé à la sauce blanche.

Entrées.

Boulettes de poisson en croûte.
Tranches en matelote.
Œufs pochés, sur une purée de gros pois verts frais.
Anguille à la poulette.

Rôts.

Perches au court-bouillon avec une sauce froide.
Merlus froid avec une sauce mayonnaise.

Salades.

Laitue, romaine panachée.

Légumes.

Petits pois gratinés.
Épinards au sucre.

Entremets.

Cuisses de grenouilles frites.
Pommes de terre servies sur du beurre manié de persil avec jus de citron.

Entremets sucrés.

Gâteau de cerises.
Clafouty aux abricots.
Meringot.
Pain perdu.

Fromages. — Dessert.

AOUT.

PREMIER MENU.

Potages.

Au riz au gras avec purée d'oseille et petits pois.
Crécy maigre.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, saucisson, sardines fraîches, achars, cornichons.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Cervelles frites.
Aubergines farcies.

Relevés.

Bouilli avec sauce tomate.
Quasi de veau à la pèlerine.

Entrées.

Rouelle de veau cuite dans son jus.
Poulets à l'estragon.
Tête de veau en tortue au blanc en croûte.

Rôts.

Barbillon à l'huile.
Jeune dindonneau.

Salades.

Romaine, chicorée.

Légumes.

Haricots blancs écossés et frits.
Artichauts farcis.

Entremets.

Goujons frits.
Écrevisses.

Entremets sucrés.

Gaufres.
Riz au lait soufflé et glacé.
Clafouty aux prunes.
Beignets de pêches.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Au jus et au riz.
A l'oignon au lait.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, poivrades, thon, sardines fraîches, achars, cornichons.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés.
Saucisses aux choux.

Relevés.

Poule au gros sel.
Gigot à l'eau.

Entrées.

Foie de veau en daube.
Matelote de carpe et d'anguilles.
Godiveau en croûte.
Mayonnaise de volaille.

Rôts.

Truites au court-bouillon.
Canard à la broche.

Salades.

Romaine, chicorée à l'anglaise.

Légumes.

Petits pois au sucre.
Haricots écossés frits.

Entremets.

Pâté de Lesage.
Salade de saumon.

Entremets sucrés.

Tarte aux abricots.
Pouding au pain.
Riz au lait au café.
Beignets de pêches.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

A la Crécy au gras.
Julienne.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, fines herbes, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons, mûres noires.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Jambon dans la poêle au vin et au sucre.
Pigeons frits.

Relevés.

Filet de bœuf à l'étouffée.
Tête de veau au naturel.

Entrées.

Filet de mouton aux haricots verts.
Rougets à la sauce blanche.
Fricandeau de ris de veau à la chicorée.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Pâté en terrine.
Dindonneau.

Salades.

Laitue, romaine panachée.

Légumes.

Pommes de terre frites.
Choux-fleurs au jus.

Entremets.

Buisson d'écrevisses.
Aubergines frites.

Entremets sucrés.

Gâteau frit.
— au riz.
Meringot.
Savarin.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

Crécy maigre.
Soupe aux herbes.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, céleri, sardines fraîches, thon mariné, achars, cornichons.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Sardines.
Omelette.

Relevés.

Carpe au court-bouillon.
Carrelet à la sauce blanche.

Entrées.

Boulette de carpes en croûte avec écrevisses.
Œufs farcis.
Grenouilles en fricassée de poulet.
Saumon sur le gril.

Rôts.

Brochet au court-bouillon.

Salades.

Laitue aux œufs durs; romaine.

Légumes.

Artichauts à la sauce blanche.
Choux-fleurs à la sauce tomate.

Entremets.

Omelette.
Petits brochets frits.

Entremets sucrés.

Crème au chocolat.
Soufflé de pommes de terre.
Éclairs.
Tarte aux abricots.

Fromages. — Dessert.

SEPTEMBRE.

PREMIER MENU.

Potages.

Au riz au gras avec perdrix dans le pot.
Au potiron.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, céleri, concombres au vinaigre, achars, cornichons, saucisson, crevettes, sardines fraîches.
Melon et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés.
Lapereau sauté.

Relevés.

Bœuf bouilli avec oignons glacés.
Perdrix sur une sauce piquante.

Entrées.

Concombres farcis.
Mayonnaise de volaille.
Civet de lièvre.
Fricandeau à la chicorée.

Rôts.

Faisan.
Poulet.

Salades.

Romaine, chicorée, céleri.

Légumes.

Artichauts à la barigoule.
Haricots écossés.

Entremets.

Cervelles frites.
Croûte aux champignons.

Entremets sucrés.

Colinette.
Riz au lait au chocolat.
Clafouty aux prunes.
Petits choux.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Huîtres.

Potages.

Riz au jus.
Julienne.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, poivrades, concombres en salade, sardines fraîches, cornichons, achars, crevettes.

Hors-d'œuvre chauds.

Côtelettes.
Petits pâtés.

Relevés.

Tête de veau au naturel.
Jambon entier servi chaud sur épinards au sucre.

Entrées.

Perdrix aux choux.
Grondins à la sauce blanche.
Escalopes de veau.
Oreilles de veau.

Rôts.

Cailles.
Filet de bœuf.

Salades.

Laitue aux œufs durs et fines herbes, romaine aux capucines.

Légumes.

Concombres à la poulette.
Haricots verts rissolés.

Entremets.

Friture de goujons.
Champignons sur le plat.

Entremets sucrés.

Savarin.
Crème au café cru.
Crêpes sèches.
Gâteau à la neige.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

A la purée de légumes.
Au potiron à l'oignon et au riz.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, concombres en salades, sardines fraîches, achars, cornichons, saucisson.
Melon.

Hors-d'œuvre chauds.

Côtelettes de mouton.
Poulet sauté.

Relevés.

Langue de bœuf en daube.
Carpe au court-bouillon chaude avec sauce provençale.

Entrées.

Salmis de perdreaux.
Vol-au-vent.
Choux farcis à la Rémy.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Levraut.
Dindonneau.

Salades.

Romaine aux fines herbes, céleri, chicorée.

Légumes.

Choux-fleurs au beurre.
Pommes de terre frites.

Entremets.

Buisson d'écrevisses.
Cervelles frites.

Entremets sucrés.

Colinette.
Tarte aux prunes.
Crème au laurier-cerise.
Petits gâteaux.

Fromages. — dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

Au jus maigre au gluten granulé.
A l'oseille et aux petits pois.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, concombres en salade, sardines fraîches ou marinées, achars, cornichons, crevettes.
Melon.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés frits.
Champignons en ragoût.

Relevés.

Omelette du curé, de Brillat-Savarin.
Brochet au court-bouillon.

Entrées.

Œufs au jus maigre.
Matelote de poisson.
Vol-au-vent au poisson.
Raie à la sauce blanche.

Rôts.

Mulets à la sauce froide.
Anguille frite entière en rond avec gros bouquet de persil au milieu.

Salades.

Choux cuits, romaine.

Légumes.

Choux-fleurs frits.
Épinards au sucre.

Entremets.

Friture de goujons.
Omelette.

Entremets sucrés.

Babas.
Tarte aux prunes.
Riz au lait au café.
Meringues.

Fromages. — Dessert.

OCTOBRE.

PREMIER MENU.

Huîtres.

Potages.

Aux choux au petit salé.
Riz au gras.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, concombres au vinaigre, anchois, thon mariné, achars, cornichons.

Relevés.

Petit salé servi sur les choux de la soupe et entouré de saucisses.
Bouilli aux champignons en ragoût.

Entrées.

Fricandeau de mouton à l'oseille.
Soles sur le gril à la sauce blanche.
Côtelettes de porc frais à la poêle servies sur sauce Robert.
Chapon au céleri.

Rôts.

Perdreaux et cailles.
Oie à la broche, farcie aux pommes de terre.

Salades.

Pommes de terre, romaine.

Légumes.

Navets au sucre.
Haricots écossés à la sauce tomate.

Entremets.

Cervelles frites.
Poires au roux.

Entremets sucrés.

Gâteau de pommes de terre.
Soufflé de potiron.
Crème au caramel.
Éclairs.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Au riz au jus.
Julienne.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, figues, sardines, anchois, achars, cornichons, crevettes, saucisson.

Hors-d'œuvre chauds.

Huîtres en coquilles.
Alouettes ou mauviettes sur le plat.

Relevés.

Lièvre en daube.
Brochet au court-bouillon.

Entrées.

Salmis de gibier.
Poisson de mer en béchamel, servi en croûte.
Choux farcis.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Quartier de chevreuil.
Poularde de Bresse au cresson.

Légumes.

Petits pois au sucre.
Choux-fleurs au jus.

Entremets.

Éperlans frits.
Croûte aux champignons.

Entremets sucrés.

Soufflé de potiron.
Poires au beurre.
Savarin.
Meringues.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

A la Crécy au gras.
Aux navets au lait.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, concombres au vinaigre, figues, achars, cornichons, thon, saucisson, crevettes.

Hors-d'œuvre chauds.

Pieds de cochon farcis.
Petits pâtés.

Relevés.

Gigot en daube.
Chapon au gros sel.

Entrées.

Civet de lapin.
Mulet à la sauce blanche.
Concombres farcis.
Cervelle et ris de veau à la poulette.

Rôts.

Bécasses à la broche.
Pâté de gibier.

Salades.

Céleri, romaine.

Légumes.

Céleri-rave au jus.
Épinards au sucre.

Entremets.

Poires au roux.
Choux-fleurs frits en pâte.

Entremets sucrés.

Gâteau de pommes de terre.
Surprise de marrons.
Cheveux d'ange.
Petits gâteaux.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Huîtres.

Potages.

Au jus maigre au tapioca.
Aux choux au fromage.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, concombres au vinaigre, figues, achars, cornichons.

Relevés.

Raie au beurre noir.
Grondins à la sauce blanche.

Entrées.

Omelettes à la sauce tomate.
Filets de soles au gratin.
Œufs pochés servis sur champignons en ragoût.
Soles en matelote.

Rôts.

Sarcelles.
Brochet au court-bouillon.

Légumes.

Navets au sucre blanc.
Haricots frais frits.

Entremets.

Poires au roux.
Macaroni au naturel.

Entremets sucrés.

Crème au chocolat.
Pouding au pain.
Gelée au rhum.
Tarte aux poires.

Fromages. — Dessert.

NOVEMBRE.

PREMIER MENU.

Potages.

Au bouillon gras au riz de Touraine.
A la purée.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, poivrades, concombres au vinaigre, cornichons, achars, sardines confites, thon mariné, olives.

Hors-d'œuvre chauds.

Saucisses aux pommes.
Côtelettes de mouton panées.

Relevés.

Filet de bœuf à l'étouffée.
Turbot à la sauce blanche.

Entrées.

Soles aux huîtres.
Fricassée de poulet.
Perdrix aux choux.
Côtelettes de veau en papillote.

Rôts.

Lièvre.
Galantine de volaille.

Salade.

Chicorée avec betteraves, romaine.

Légumes.

Cardons au jus.
Céleri-rave au beurre.

Entremets.

Pommes au beurre.
Artichauts frits en pâte.

Entremets sucrés.

Gâteau de pommes de terre.
Colinette.
Riz au lait au café.
Gâteau de neige.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Au gras à la fécule.
Au potiron au lait.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, sardines confites, thon mariné, achars, cornichons, olives.

Hors-d'œuvre chauds.

Pieds de cochon farcis.
Petits pâtés frits.

Relevés.

Bouilli servi sur choux de Bruxelles au gras.
Chapon au gros sel.

Entrées.

Civet de lapin.
Cervelles et ris en fricassée de poulet servi en croûte.
Choux farcis.
Soles sur le gril, à la sauce blanche.

Rôts.

Dindonneau farci aux marrons.
Pâté de gibier.

Salades.

Céleri avec betteraves, escarole.

Légumes.

Betterave au vin.
Salsifis à la poulette.

Entremets.

Pieds de mouton frits.
Macaroni en timbale.

Entremets sucrés.

Gâteau de pommes de terre.
Gaufres.
Petits gâteaux assortis.
Gelée au rhum.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

A la Crécy au gras.
A la reine.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, sardines confites, anchois, achars, cornichons, olives.

Hors-d'œuvre chauds.

Boudins et saucisses.
Harengs à la moutarde.

Relevés.

Jambon servi chaud sur épinards au sucre.
Dinde en daube.

Entrées.

Canard aux navets.
Sole à la sauce blanche.
Bœuf à la mode.
Tête de veau en tortue au blanc.

Rôts.

Poularde.
Vanneaux et gelinottes.

Salades.

Chicorée et céleri, laitue.

Légumes.

Navets au sucre.
Céleri au jus.

Entremets.

Poires au roux.
Petits brochets frits.

Entremets sucrés.

Gâteau de pommes de terre.
— de riz.
Crème au caramel.
Petits gâteaux assortis.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Huîtres.

Potages.

Au jus maigre au riz.
Panade au sucre.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, céleri, sardines confites, thon mariné, achars, cornichons, olives.

Hors-d'œuvre chauds.

Harengs frais frits.
Petits pâtés au maigre.

Relevés.

Raie au beurre noir.
Mulet à la sauce blanche.

Entrées.

Pâté chaud avec matelote de poisson de mer.
Œufs pochés au jus maigre.
Moules à la poulette.
Omelettes.

Rôts.

Éperlans.
Brochet au court-bouillon.

Salades.

Céleri avec moutarde, chicorée avec betteraves.

Légumes.

Choux-fleurs à la sauce tomate.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Entremets.

Soles frites.
Macaroni au maigre.

Entremets sucrés.

Soufflé de potiron.
Colinette.
Savarin.
Meringues.

Fromages. — Dessert.

DÉCEMBRE.

PREMIER MENU.

Potages.

Au gras au gluten granulé.
Au riz à la purée.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis, olives, céleri, sardines confites, anchois, achars, cornichons, saucisson.

Hors-d'œuvre chauds.

Pieds de cochon farcis aux truffes.

Alouettes ou mauviettes sur le plat.

Relevés.

Bouilli sur sauce tomate.
Dinde truffée cuite au gros sel.

Entrées.

Salmis de bécasses et perdreaux.
Béchamel de poisson de mer en croûte.
Canard aux olives.
Chapon au riz.

Rôts.

Bécassines.
Poularde.

Salades.

Choux rouges, escarole avec céleri.

Légumes.

Cardons au jus.
Choux-fleurs à la sauce blanche.

Entremets.

Croquettes de pommes de terre.
Croûte aux champignons.

Entremets sucrés.

Charlotte de pommes.
— russe.
Riz au lait au chocolat.
Purée de châtaignes.

Fromages. — Dessert.

DEUXIÈME MENU.

Potages.

Au macaroni au gras.
Au fromage.
Au riz maigre.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis noir, céleri, olives, thon mariné, anchois, achars, cornichons.

Hors-d'œuvre chauds.

Saucisses aux choux.
Bifteck aux pommes.

Relevés.

Lièvre en daube.
Dinde au gros sel.

Entrées.

Pâté chaud avec quenelles et truffes.
Béchamel de morue.
Pieds de mouton au fromage.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Pâté de foie gras.
Filet ou gigot de chevreuil.

Salades.

Choux rouges, escarole avec betteraves.

Légumes.

Céleri-rave au jus.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Entremets.

Filets de soles avec sauce mayonnaise.
Boulettes de pommes de terre.

Entremets sucrés.

Gâteau de riz au café avec sauce d'œufs à la neige.
Petits chaussons aux pommes.
Meringues.
Gelée au rhum.

Fromages. — Dessert.

TROISIÈME MENU.

Potages.

Au gras avec pâtes d'Italie.
A la julienne.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis noir, anchois, sardines confites, crevettes, saucisson.

Hors-d'œuvre chauds.

Boudins blancs à la pistache.
Pieds de cochon farcis aux truffes.

Relevés.

Bouilli servi sur choucroute garnie.
Barbue à la sauce blanche.

Entrées.

Pâté chaud aux quenelles.
Escalope de veau.
Chou farci à la Rémy.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Pluviers.
Poularde truffée.

Salade.

Barbe-de-capucin avec betteraves.

Légumes.

Scorsonères à la poulette.
Choux de Bruxelles.

Entremets.

Macaroni au gratin.
Petits brochets frits.

Entremets sucrés.

Gâteau de rognon.
Charlotte de pommes.
Crème à la vanille.
Petits gâteaux.

Fromages. — Dessert.

QUATRIÈME MENU. — MAIGRE.

Potages.

Crécy maigre.
A l'oignon au potiron au riz.

Hors-d'œuvre.

Beurre, radis noir, céleri, olives, saumon fumé, thon mariné, achars.

Hors-d'œuvre chauds.

Harengs à la moutarde.
Petits pâtés au poisson.

Relevés.

Brochet au court-bouillon à l'huile.
Cabillaud à la sauce tomate.

Entrées.

Soles aux huîtres au jus maigre.
Boulettes de carpes dans une croûte de pâté chaud avec truffes.
Œufs pochés sur purée.
Omelette du curé.

Rôts.

Soles frites.
Sarcelles truffées.

Salade.

Chicorée avec céleri.

Légumes.

Cardons au blanc.
Pommes de terre frites.

Entremets.

Nouilles très-frites.
Truffes au vin.

Entremets sucrés.

Surprise de marrons.
Tarte à la confiture.
Pommes meringuées.
Soufflé de riz au chocolat.

Fromages. — Dessert.

TABLE ALPHABÉTIQUE.

M

S

U-V

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

TABLE DES GRAVURES.

FIN DE LA TABLE DES GRAVURES.


BIBLIOTHÈQUE SAINTE GENEVIÈVE





